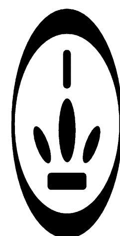
PRINCESS®

Gebruiksaanwijzing
Instructions for use
Mode d’emploi
Anleitung
Instrucciones de Uso
Istruzioni d’uso
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσεως
تعليمات الاستخدام

TYPE 112336

SILVER MULTI SNACK 4-IN-1



NL Gebruiksaanwijzing 4
UK Instructions for use 7
F Mode d'emploi 10
D Anleitung 13
E Instrucciones de Uso 16
I Istruzioni d'uso 19
S Bruksanvisning 22
DK Brugsanvisning 24
N Bruksanvisning 27
SF Käyttöohje 30
P Instruções de utilização 33
GR Οδηγίες χρήσεως 36
ARAB تعليمات الاستخدام 39

APR 08 V2

Lees deze gebruiksaanwijzing eerst helemaal door en bewaar hem, zodat u hem later nog eens kunt raadplegen. Controleer of de netspanning in de woning overeenkomt met die van het apparaat. Sluit dit apparaat alleen op een geaard stopcontact aan.

De Princess Silver Multi Snack 4-in-1 is een professioneel 4-in-1 apparaat. Het apparaat kan gebruikt worden als een wafelijzer met de 4x4 wafelplaten. De Princess Silver Multi Snack 4-in-1 kan tevens gebruikt worden als sandwichmaker. Hiertoe kunt u de tostiplaten op het apparaat bevestigen. Tot slot kan het apparaat in uitgeklapte toestand als een grill gebruikt worden met de twee bijbehorende grillplaten. Alle platen zijn van massief gegoten lichtmetaal en zijn voorzien van een antikleeflaag. Hierdoor is het apparaat altijd snel en gemakkelijk schoon te maken. Mede dankzij het controlelampje en de regelbare thermostaat is de Princess Silver Multi Snack 4-in-1 een praktisch apparaat.

Wij raden u aan om voor het eerste gebruik de platen zorgvuldig te wassen in warm water met wat afwasmiddel en goed af te drogen. Tijdens het eerste gebruik kan er wat rookontwikkeling ontstaan. Dit is bij nieuwe verwarmingselementen normaal en verdwijnt na korte tijd vanzelf.

VERWISSELEN VAN DE PLATEN

Om de platen goed te kunnen bevestigen dan wel te verwisselen, is het nuttig het apparaat eerst helemaal open te klappen. Dit doet u als volgt:

- Klap het deksel van het apparaat omhoog tot het vanzelf rechtop blijft staan.
- Trek nu het deksel recht naar boven tot het niet meer verder kan.
- Nu kunt u het deksel helemaal plat naar achteren klappen.

Dit is de stand voor het grillen. Om het apparaat als wafelijzer of sandwichmaker te gebruiken klapt u het deksel in omgekeerde volgorde weer terug.

Wanneer het apparaat helemaal opengeklapt is, kunt u de platen makkelijk verwisselen. Plaats het apparaat op een stabiele, warmtebestendige ondergrond. U kunt het apparaat nu openen. Vet de platen licht in met bakolie. Doe dit alleen de eerste keer en pas nadat u ze gereinigd hebt. Sluit het apparaat en stel de temperatuurregelaar aan de rechterkant zo in dat de platen heet worden. Als u het apparaat als grill wilt gebruiken, hoeft u het tijdens het opwarmen niet te sluiten. De platen zijn op temperatuur als het indicatielampje uitgaat. Om de ideale temperatuur te vinden, kunt u het beste wat met de instelling experimenteren.

ALGEMENE GEBRUIKSAANWIJZINGEN

Wikkel het snoer volledig af voordat u de stekker in het stopcontact steekt. Plaats het apparaat op een stabiele en hittebestendige ondergrond. Nu kan het toestel geopend worden. De platen licht invetten met bakolie (alleen de eerste keer en na reinigen). Sluit het toestel en laat de platen opwarmen door de temperatuur regelaar aan de rechterzijde in te stellen. Als u het apparaat als grill gaat gebruiken, hoeft u het niet te sluiten tijdens het opwarmen. De platen zijn op temperatuur als het indicatielampje uitgaat. Experimenteer wat met de temperatuur instelling totdat u de ideale instelling gevonden hebt.

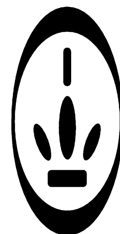
GEBRUIK ALS WAFELIJZER

Belangrijk:
Wacht tot de platen op temperatuur zijn. Verwerk het deeg altijd op kamertemperatuur.

Beslag:
Gebruik een pollepel om het vormoppervlak van de onderste plaat voldoende te overgieten.

Deeg:
Kneed 2 deegballen en leg deze midden op de platen. Let op dat het deeg goed verdeeld wordt. Sluit het toestel. Het deeg zal zich nu in de vormen van de andere plaat duwen.

Als de wafels gereed zijn kunt u ze verwijderen, bij voorkeur met een vork met twee tanden. Let hierbij op dat u de antiaanbaklaag niet beschadigt. Door de stoomdruk tijdens het bakken zullen de platen iets van elkaar gedrukt worden. Dit is volkomen normaal. Bak op de juiste temperatuur anders gaan de wafels kleven. Open het wafelijzer niet te vlug want dan worden de wafels uit elkaar getrokken.



GEBRUIK ALS SANDWICHMAKER

Wacht tot de platen op temperatuur zijn. Plaats de boterham op de onderste plaat daarna het beleg en tot slot weer een boterham. Sluit het apparaat. Na ca. 3 minuten is de tosti gereed. Verwijder de tosti bij voorkeur met een houten of kunststof spatel om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

GEBRUIK ALS GRILL

Om te grillen verwarmt u het apparaat in gesloten stand omdat het opwarmen op deze manier veel sneller verloopt. Wanneer de platen heet zijn, klapt u het apparaat open. Deze open grillstand is handig om in de keuken te gebruiken, maar ook erg leuk aan tafel! Bovendien is het een gezonde manier van voedsel bereiden, omdat u geen olie of boter nodig heeft.

Afhankelijk van de gerechten of ingrediënten die u wilt bereiden, kiest u een baktijd en temperatuurinstelling. Natuurlijk kan met de baktijd en de temperatuurinstelling wat geëxperimenteerd worden om het beste resultaat te verkrijgen.

Kleine stukken vlees, vis, enz. zijn sneller klaar en worden beter gaar dan grote stukken.

Draai vlees en vis maar één keer om, dan droogt het niet zo snel uit. Om dezelfde reden is het beter niet met een vork e.d. in het vlees te prikken, maar een spatel te gebruiken.

Gebruik op de bakplaat een houten of kunststof spatel. Gebruik geen metalen bestek, om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.

U kunt eventueel ook grillen wanneer het apparaat gesloten is. Hiertoe legt u het vlees, de vis of andere ingrediënten op de onderste bakplaat alvorens het apparaat te sluiten.

SCHOONMAKEN

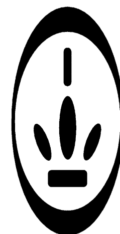
HAAL EERST DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT.
Reinig het apparaat na ieder gebruik. Laat het apparaat eerst geheel afkoelen. Neem de buitenzijde af met een vochtige doek. De platen kunnen gereinigd worden met een sopje. Spoel met kraanwater na. Bewerk de antiaanbaklaag niet met scherpe metalen voorwerpen of agressieve schoonmaakmiddelen. Indien de platen erg vuil zijn, kan men ze een half uurtje in een warm sopje laten weken.

Na het grillen volstaat het vaak om de platen met keukenpapier af te nemen wanneer het apparaat nog warm is.

SCHADE AAN DE PLATEN DOOR SCHERPE VOORWERPEN VALT NIET ONDER DE GARANTIE!

PRINCESS RAADGEVINGEN

- Plaats het toestel op een stevig en stabiel oppervlak dat tevens hittebestendig is.
- Wanneer u het apparaat in opengeklapte toestand gebruikt, wordt het tafel- of keukenblad erg heet. Plaats daarom het opengeklapte apparaat nooit zonder bescherming op een kunststof blad.
- Dompel het apparaat nooit in water of andere vloeistof onder.
- De buitenkant van het toestel wordt heet. Pak het apparaat dus alleen bij de handgreep beet.
- Zorg dat het apparaat niet zo dicht bij de rand van een tafel, werkblad e.d. staat, dat iemand het eraf zou kunnen stoten. Zorg ook dat het snoer niet zodanig hangt dat men erover zou kunnen struikelen of erachter blijft haken.
- Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of als het snoer beschadigd is. Stuur het in dat geval naar onze servicedienst. Bij dit type toestellen kan een beschadigd snoer uitsluitend met speciaal gereedschap door onze servicedienst vervangen worden.
- Plaats het apparaat niet op of in de directe nabijheid van een hete kookplaat e.d.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact vóór het schoonmaken en bij storingen.
- De platen worden erg heet. Zorg dat kinderen er niet bij kunnen en wees er zelf ook voorzichtig mee.
- Gebruik geen schurende of krassende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik het apparaat alleen op de manier die in de gebruiksaanwijzing is aangegeven.
- Gebruik geen toebehoren die niet door de fabrikant worden aanbevolen.
- Het snoer mag niet met de platen in aanraking komen.



- Zorg ervoor dat kinderen niet met dit apparaat spelen.
- Het is niet zonder gevaar om dit apparaat te laten gebruiken door kinderen of personen met een geestelijke of lichamelijke handicap, of met te weinig ervaring of deskundigheid. De voor de veiligheid van deze gebruikers verantwoordelijke persoon dient ze duidelijke instructies te geven voor of ze te begeleiden bij het gebruik van dit apparaat.

ENKELE RECEPTEN

WAFELRECEPT (VOOR ± 8 WAFELS)

Benodigdheden:
500 gram boter
500 gram zelfrijzend bakmeel
500 gram suiker
8 eieren

Bereidingswijze: Smelt langzaam de boter, voeg de suiker en 8 eierdooiers toe. Mix dit tot een romig geheel. Klop de eiwitten stijf. Voeg nu langzaam het gezeefde meel toe en mix het tot een dikke massa. Als laatste voegt u de geklopte eiwitten toe. Het deeg is nu klaar voor gebruik.

WALNOOTTOSTI

Benodigdheden (4 personen):
8 sneetjes brood naar keuze
wat boter of margarine
200 gram kaas (u kunt bijvoorbeeld ook brie of geitenkaas nemen!)
60 gram gepelde walnoten
8 plakken ham of ontbijtspek

Bereidingswijze: Besmeer het brood aan één kant met wat boter of margarine. Leg een sneetje brood op de tostiplaat en leg hierop wat plakjes kaas, een paar walnoten en een paar plakjes ham of spek. Leg het andere sneetje brood erbovenop en sluit het apparaat. Na enkele minuten is de tosti klaar.

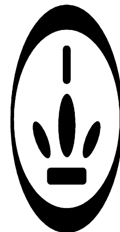
GEROOSTERD VLEES MET GROENTEN

Benodigdheden voor 4 personen: 400 gram runderhaasstukjes, 400 gram kalfshaas, 1 meloen, 1 dl gembersiroop, 1 paprika, 1 ui, 1 witte kool, 8 shiitakes.
Rijst met doperwten: 400 gram rijst, 7 dl dasjii-komboe, 2 eetlepels sake, 50 gram doperwten.
Gomazosaus: 3 eetlepels witte of zwarte sesamzaadjes, 6 eetlepels sojasaus, 2 eetlepels dasji, sap van 1 citroen.

Bereiding vlees en groenten: Snij de runderhaas in blokjes van 2 centimeter en rangschik ze op een mooi plateau. Snij de kalfshaas in dunne plakjes en rangschik ze eveneens op het plateau. Haal de zaadlijsten uit de meloen, haal de schil eraf en bestrijk de parten meloen met gembersiroop. Snij de ui en paprika in ringen (verwijder de zaadlijsten), haal de steeltjes van de shiitakes en snij de kool in reepjes. Leg de groenten vervolgens op een schaal.

Bereiding rijst: Vermeng de rijst met de sake en dasjii-komboe en laat dit een uur staan. Daarna kookt u de rijst gaar volgens de voorschriften op het pak. Aan het eind van de kooktijd doet u de doperwten erdoor.

Verhit de bakplaat op de hoogste stand. Schroei het vlees snel aan beide zijden dicht.
Daarna bakt u de groenten knapperig op de plaat (nu en dan omroeren met een houten spatel).
Ten slotte bakt u de meloen al kerend op de plaat.



Read these instructions thoroughly first and keep them for future reference. Check that your domestic electricity supply matches that of the appliance. Only connect this appliance to an earthed socket.

The Silver Multi Snack 4-in-1 is a professional 4-in-1 appliance. The appliance can be used as a waffle iron with the 4x4 waffle plates. The Silver Multi Snack 4-in-1 can also be used as a sandwich maker. You can attach the toaster plates to the appliance for this purpose. Finally, the appliance can be used folded out as a grill with the two grill plates that are included. All the plates are of solid, cast light metal and are coated with a non-stick layer. Because of this, the appliance can be cleaned quickly and easily. With its indicator light and variable thermostat, the Silver Multi Snack 4-in-1 is a very practical appliance.

We recommend that you wash the plates carefully before use in warm water with a little washing-up liquid, and then dry them well. The plates may give off a little smoke when used for the first time. This is normal for new heating elements and will stop after a short time.

CHANGING THE PLATES

To attach the plates firmly or to switch them, it is best to open out the appliance completely first. This is done as follows:

- Raise the cover of the appliance until it remains upright without being held.
- Now pull the cover directly upwards until it will go no further.
- Now you can fold the cover back so that it is completely flat.

This is the position for grilling. To use the appliance as a waffle iron or sandwich maker, fold the lid forward in the reverse order.

When the appliance is completely folded open you can change the plates easily. Place the appliance on a stable, heat-resistant surface. The appliance can now be opened. Grease the plates lightly with cooking oil (only the first time and after cleaning). Close the appliance and allow the plates to heat up by setting the temperature regulator on the right side. If you are intending to use the appliance as a grill you do not need to close it while it is heating. The plates will have achieved the right temperature when the indicator light goes out. Experiment a little with the temperature setting until you have found the ideal setting.

TO USE AS A WAFFLE IRON

Important:
Wait until the plates are at the right temperature. Always prepare the dough at room temperature.

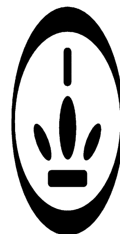
Liquid dough:
Use a ladle to ensure that the formed surface of the lower plate is covered sufficiently.

Firm dough:
Knead 2 balls of dough and lay these on the centre of the plates. Make sure that the dough is distributed evenly. Close the appliance. The dough will now flow into the formed surface of the other plate.

When the waffles are ready you can remove them, preferably with a two-pronged fork. Be careful not to damage the non-stick coating when doing this. The plates will have been forced apart a little by steam pressure during the baking process. This is completely normal. Bake at the correct temperature, otherwise the waffles will stick to the plates. Do not open the waffle iron too quickly or the waffles will be pulled apart.

TO USE AS SANDWICH MAKER

Wait until the plates are at the right temperature. Place a slice of bread on the lower plate, then the filling, then another slice of bread. Close the appliance. The toasted sandwich will be ready after about 3 minutes. You should use a wooden or plastic spatula to remove the toasted sandwich in order to avoid damage to the non-stick coating.



TO USE AS A GRILL

In order to grill, heat the appliance while closed as it will heat much faster like this. When the plates are heated, open the appliance. This open grilling position is handy for use in the kitchen and is also very nice at the table! Moreover, it is a healthy way to grill or fry because no oil or butter is required.

The cooking time and temperature setting will depend on the chosen dish or ingredients. You can, of course, experiment with the cooking time and the temperature setting to get the best results.

Small pieces of meat, fish etc. will be cooked through faster than large pieces.

Turn meat and fish once only in order to prevent them from drying out. For the same reason it is better to use a spatula than to prick with a fork.

Use a wooden or plastic spatula on the frying plate. Do not use metal implements as these could damage the non-stick coating.

You can also grill while the appliance is closed. To do this, place the meat, fish or other ingredients on the lowest frying plate before closing the appliance.

CLEANING

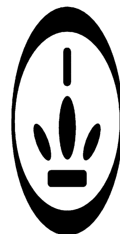
ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE CLEANING.
Clean the appliance after each time that you use it. Allow the appliance to cool completely first. Clean the outside with a damp cloth. The plates should be cleaned in warm water with washing-up liquid and then rinsed with clean water from the tap. Do not use any sharp metal objects or aggressive substances on the non-stick coating. If the plates are very dirty they should be soaked for half an hour in hot water and detergent.

After grilling it is frequently only necessary to wipe the plates with kitchen paper while the appliance is still warm.

DAMAGE TO THE PLATES FROM SHARP OBJECTS IS NOT COVERED UNDER THE GUARANTEE!

PRINCESS TIPS

- Place the appliance on a stable and heat-resistant surface.
- When you use the appliance in the open position the table or kitchen surface will become very hot. For that reason, never put the open appliance on an unprotected plastic surface.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- The outside of the appliance will become hot, so you should only hold it by the handle.
- Ensure that the appliance is not so close to the edge of the table or work surface that someone could knock it off. Also, ensure that the cable is not trailing where someone could trip over it.
- Do not use the appliance if it is damaged or if the cable is damaged. Instead, send it to our service department. With this type of appliance a damaged cable should only be replaced by our service department using special tools.
- Do not place the appliance on or directly adjacent to a warm hotplate or other source of heat.
- Always unplug the appliance before cleaning or if any fault develops.
- The plates get very hot. Ensure that children cannot reach them, and be careful with them yourself.
- Do not use any abrasive cleaning materials.
- Only use the apparatus according to the instructions.
- Do not use any accessories that are not recommended by the manufacturer,
- The cable should never be allowed to come into contact with the plates.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The use of this appliance by children or persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge can give cause to hazards. Persons responsible for their safety should give explicit instructions or supervise the use of the appliance.



U.K. WIRING INSTRUCTIONS
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.
The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is marked with the letter E or ⏚ and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW

With this appliance, if a 13 amp plug is used a 13 amp fuse should be fitted. If any other type of plug is used a 15 amp fuse must be fitted either in the plug or at the distribution board.

WARNING: THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

SOME RECIPES

WAFFLE RECIPE (for about 8 waffles)

Ingredients:
500 grams butter
500 grams self-raising flour
500 grams sugar
8 eggs

Preparation: Melt the butter slowly, then add the sugar and 8 egg yolks. Mix them all to a creamy consistency. Whip the egg whites until stiff. Now add the sieved flour, slowly at first, and mix it to form a thick mass. Finally, add the whipped egg whites. The dough is now ready for use.

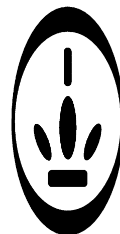
WALNUT TOASTED SANDWICH

Ingredients (for 4 people)
8 slices of bread
Some butter or margarine
200 grams cheese (you could even use Brie or goat's milk cheese!)
60 grams shelled walnuts
8 slices of ham or thinly-sliced bacon

Preparation: Spread butter or margarine on one side of the bread. Place a slice of bread on the toaster plate and lay some slices of cheese on it, a few walnuts and a couple of slices of ham or bacon. Lay the other slice of bread on top and close the appliance. The toasted sandwich will be ready after a few minutes.

ROAST MEAT WITH VEGETABLES

Ingredients for 4 people: 400 grams beef, 400 grams veal, 1 melon, 1 dl ginger syrup, 1 paprika, 1 onion, 1 white cabbage, 8 shiitake mushrooms.
Rice with peas: 400 grams rice, 7 dl dashi-kombu, 2 dessert spoons sake, 50 grams peas.
Goma-zoe sauce: 3 dessert spoons white or black sesame seeds, 6 dessert spoons soy sauce, 2 dessert spoons dashi, juice of 1 lemon.



Preparation of meat and vegetables: Cut the beef into 2-centimetre blocks and arrange them on an attractive tray. Cut the veal into thin slices and arrange them on the tray with

the beef. Remove the pith from the melon, remove the rind and coat the melon slices with ginger syrup. Cut the onion and paprika into rings (remove the pith from the paprika), remove the stalks from the shiitakes and cut the cabbage into strips. Then lay the vegetables on a plate.

Preparation of the rice: Mix the rice with the sake and dashi-kombu and allow to stand for an hour. Then boil the rice until soft according to the instructions on the pack. When the rice is nearly ready, add the peas.

Heat the frying plate at the highest setting. Seal the meat by frying quickly on both sides. Then fry the vegetables on the plate but do not allow them to lose their crispness (stir occasionally with a wooden spatula). Finally, fry the melon on the plate, turning occasionally.

PRINCESS SILVER MULTI SNACK 4-IN-1 ART. 112336

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi que vous conserverez soigneusement afin de pouvoir vous y reporter en cas de besoin. Contrôlez que la tension réseau correspond à celle de l'appareil. Raccordez l'appareil uniquement à une prise mise à terre.

Le Silver Multi-Snack 4-en-1 est un appareil professionnel réunissant 4 fonctions en 1. Il peut être utilisé comme gaufrier avec les plaques 4x4. Le Silver Multi-Snack 4-en-1 peut aussi être utilisé aussi comme appareil à croque-monsieur avec des plaques différentes, et enfin comme gril à deux plaques, après avoir été déplié. Les plaques sont en métal léger et massif, et sont pourvues d'un revêtement antiadhésif, pour un nettoyage facile et rapide. D'un maniement très pratique, le Silver Multi-Snack 4-en-1 comporte une lampe témoin et un thermostat réglable.

Avant le premier emploi, nous vous conseillons de nettoyer soigneusement les plaques dans de l'eau chaude contenant un liquide vaisselle, et de bien les essuyer. Lors du premier emploi, les éléments de chauffage de l'appareil peuvent dégager une légère fumée qui disparaît rapidement.

CHANGEMENT DES PLAQUES

Ouvrez entièrement l'appareil pour fixer ou changer facilement les plaques.
Procédez comme suit :

- Relevez le couvercle de l'appareil de façon à ce qu'il ne retombe pas.
- Tirez le couvercle vers le haut, jusqu'au point de résistance.
- Vous pouvez maintenant rabattre entièrement le couvercle vers l'arrière.

C'est la position de gril. Pour pouvoir utiliser l'appareil pour préparer des gaufres ou des sandwichs/ croque-monsieur, repliez le couvercle en effectuant dans l'ordre inverse les étapes ci-dessus.

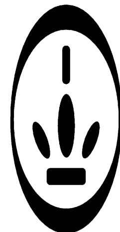
Pour changer facilement les plaques, ouvrez entièrement l'appareil. Placez l'appareil sur un support stable résistant à la chaleur. Ouvrez l'appareil. Graissez légèrement les plaques avec de l'huile végétale (seulement lors du premier emploi et après chaque nettoyage). Fermez l'appareil et laissez chauffer les plaques en utilisant le thermostat sur le côté droit de l'appareil. Il n'est pas nécessaire de fermer l'appareil lorsque vous chauffez les plaques pour faire des grillades. La lampe témoin s'éteint quand la température choisie est atteinte. Faites quelques essais pour trouver le réglage idéal.

PREPARATION DE GAUFRES

Important :
Attendez que les plaques soient chaudes. Travaillez toujours la pâte à température ambiante.

Pâte liquide :
Utilisez une cuillère en bois pour bien remplir la surface de forme de la plaque inférieure.

Pâte solide :
Pétrissez 2 morceaux de pâte et posez-les au centre des plaques. Contrôlez que la pâte soit bien répartie. Fermez le couvercle. La pâte se poussera dans les formes de l'autre plaque.



Quand les gaufres sont prêtes, retirez-les en utilisant de préférence une fourchette à deux dents. Veillez à ne pas endommager le revêtement antiadhésif. La pression de vapeur qui apparaît pendant la cuisson écarte légèrement les plaques. Choisissez la température adéquate, sinon les gaufres collent. N'ouvrez pas l'appareil trop tôt pour ne pas détruire les gaufres.

PREPARATION DE SANDWICHS/CROQUE-MONSIEUR

Attendez que les plaques soient chaudes. Placez une tranche de pain sur la plaque inférieure, puis la garniture, et recouvrez d'une autre tranche de pain. Fermez l'appareil. Le croque-monsieur est prêt en 3 minutes. Enlevez-le en utilisant de préférence une spatule en bois ou en plastique, pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

PREPARATION DE GRILLADES

Chauffez l'appareil en position fermée pour réduire le temps de préchauffage. Lorsque les plaques sont chaudes, ouvrez l'appareil. Cette position ouverte est très pratique lorsqu'on utilise l'appareil dans la cuisine ou pour faire des grillades à table ! C'est une cuisine saine, car elle ne nécessite ni huile ni beurre.

Choisissez une température et un temps de cuisson adéquats, en fonction des aliments et des ingrédients utilisés. Faites quelques essais en modifiant la température et le temps de cuisson, pour obtenir les meilleurs résultats.

Les petits morceaux de viande, poisson, etc. se cuisent mieux et plus rapidement que les gros morceaux.

Ne retournez la viande et le poisson qu'une seule fois, sinon le morceau sèche. Ne piquez pas non plus la viande avec une fourchette, mais utilisez plutôt une spatule.

Sur la plaque, utilisez éventuellement une spatule en bois ou en plastique, mais pas de couvert métallique pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif.

Vous pouvez aussi griller des aliments lorsque l'appareil est fermé. Vous déposez les morceaux de viande, poisson ou autres ingrédients sur la plaque inférieure, avant de refermer l'appareil.

NETTOYAGE

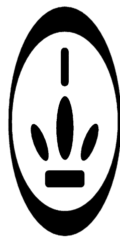
RETIREZ AU PREALABLE LA FICHE DE LA PRISE.
Nettoyez l'appareil après chaque emploi. Laissez au préalable refroidir complètement l'appareil. Essuyez la partie extérieure avec un chiffon humide. Les plaques sont nettoyées dans de l'eau contenant un liquide vaisselle, et rincées sous l'eau du robinet. Ne grattez pas le revêtement antiadhésif avec des objets métalliques tranchants ni avec des produits de nettoyage agressifs. Si les plaques sont très sales, laissez-les tremper une demi-heure environ dans de l'eau chaude savonneuse.

Après avoir fait des grillades, il suffit souvent d'essuyer les plaques avec du papier nettoie-tout lorsqu'elles sont encore un peu chaudes.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS LES DOMMAGES CAUSES AUX PLAQUES PAR DES OBJETS TRANCHANTS !

CONSEILS PRINCESS

- Placez l'appareil sur un support stable et solide, résistant à la chaleur.
- Si vous utilisez l'appareil en position ouverte, le plateau de table ou le plan de travail devient très chaud. Ne placez donc jamais l'appareil ouvert, sans protection, sur un plateau en plastique.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- La partie extérieure de l'appareil devient très chaude. Saisissez l'appareil uniquement par la poignée.
- Ne placez pas l'appareil au bord d'une table, plan de travail, etc., pour éviter qu'on ne le renverse par mégarde ; veillez également à ce que personne ne puisse trébucher sur le cordon.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est défectueux ou si le cordon est endommagé, mais envoyez-le à notre service après-vente. La réparation du cordon de ce type d'appareils exige des outils spéciaux et ne peut être effectuée que par notre service après-vente.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une plaque de cuisson chaude, etc.
- Retirez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil ou s'il est défectueux.



- Les plaques deviennent très chaudes. Veillez à ce qu'elles soient hors de portée des enfants et soyez vous-même très prudent.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.
- Utilisez l'appareil uniquement comme indiqué dans le mode d'emploi.
- N'utilisez pas d'accessoires non recommandés par le fabricant.
- Le cordon ne doit pas toucher les plaques.
- Veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- L'utilisation de cet appareil par des enfants ou des handicapés physiques, sensoriels, mentaux ou moteurs, ou dénués d'expérience et de connaissance peut être dangereuse. Les personnes responsables de leur sécurité devront fournir des instructions explicites ou surveiller l'utilisation de l'appareil.

QUELQUES RECETTES

GAUFRES (POUR ± 8 GAUFRES)

Ingrédients :
500 g de beurre
500 g de farine fermentante
500 g de sucre
8 oeufs

Préparation : Faire fondre lentement le beurre, ajouter le sucre et les 8 jaunes d'oeufs. Mixer jusqu'à obtention d'un mélange crémeux. Battre les oeufs en neige. Ajouter lentement la farine tamisée et mixer jusqu'à obtention d'une masse épaisse. Ajouter en dernier les oeufs battus en neige. La pâte est prête à l'emploi.

CROQUE-MONSIEUR AUX NOIX :

Ingrédients (4 personnes)
8 tranches de pain au choix
un peu de beurre ou de margarine
200 g de fromage (par exemple brie ou chèvre !)
60 g de noix décortiquées
8 tranches de jambon ou de bacon

Préparation : Beurrer le pain sur un côté avec du beurre ou de la margarine. Placer une tranche de pain sur la plaque à croque-monsieur et recouvrir de quelques tranches de fromage, noix, jambon ou bacon. Recouvrir avec une autre tranche de pain et fermer l'appareil. Le croque-monsieur est prêt en quelques minutes.

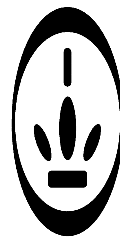
VIANDE GRILLEE ET LEGUMES

Ingrédients pour 4 personnes : 400 g de morceaux de filet de boeuf, 400 g de filet de veau, 1 melon, 1 dl de sirop de gingembre, 1 poivron, 1 oignon, 1 chou blanc, 8 shiiitakès.
Riz aux petits pois : 400 g de riz, 7 dl de dashii-komboe, 2 cuillères à soupe de saké, 50 g de petits pois.
Sauce Goma-zoe : 3 cuillères à soupe de graines de sésame blanches ou noires, 6 cuillères à soupe de sauce au soja, 2 cuillères à soupe de dashii, jus de 1 citron.

Préparation de la viande et des légumes : Couper le filet de boeuf en dés de 2 cm et les disposer sur un beau plateau. Découper le filet de veau en fines tranches et les disposer également sur le plateau. Enlever les graines du melon, le peler et badigeonner les quartiers de melon de sirop de gingembre. Couper l'oignon et le poivron en rondelles (enlever les graines), enlever les queues des shiiitakès et émincer le chou. Disposer ensuite les légumes sur un plat.

Préparation du riz : Mélanger le riz avec le saké et le dashii-komboe et laisser reposer une heure. Cuire ensuite le riz comme indiqué sur l'emballage. Ajouter les petits pois à la fin de la cuisson.

Chauffer la plaque à la température maximum. Griller la viande rapidement sur les deux côtés. Cuire ensuite les légumes al dente sur la plaque (les retourner de temps en temps avec une spatule en bois). Cuire enfin le melon en le retournant plusieurs fois sur la plaque.



Diese Gebrauchsanleitung erst gründlich durchlesen und danach gut aufbewahren, damit Sie darin später noch einmal nachschlagen können. Prüfen, ob die Netzspannung Ihres Haushalts der des Geräts entspricht. Das Gerät nur an eine geerdete Steckdose anschließen.

Der Silver Multi Snack 4-in-1 ist ein professionelles Gerät mit 4 verschiedenen Funktionen. Das Gerät lässt sich als Waffeleisen mit 4 x 4 Waffelplatten benutzen. Der Silver Multi Snack kann außerdem als Sandwichtoaster eingesetzt werden. Dafür können Sie Toastplatten am Gerät befestigen. Schließlich ist es möglich, das Gerät in ausgeklapptem Zustand mit den beiden entsprechenden Grillplatten als Grill zu benutzen. Alle Platten sind aus massivem Gussleichtmetall und mit einer Antihaftschicht ausgestattet. Dadurch lässt sich das Gerät schnell und einfach reinigen. Die Kontrollleuchte und der regelbare Thermostat machen den Silver Multi Snack zu einem praktisch zu bedienenden Gerät.

Wir empfehlen Ihnen, die Platten vor dem ersten Gebrauch gründlich in warmem Wasser mit einem Schuss Geschirrspülmittel zu waschen und gut abzutrocknen. Beim ersten Betrieb könnte sich etwas Rauch entwickeln. Dies ist bei neuen Heizelementen normal und wird nach kurzer Dauer wieder aufhören.

WECHSEL DER PLATTEN

Um die Platten gut befestigen bzw. auswechseln zu können, ist es nützlich, das Gerät zunächst einmal ganz aufzuklappen. Sie machen dies folgendermaßen:

- Den Deckel des Geräts hochklappen, bis er ohne Hilfe aufrecht stehen bleibt
- Nun den Deckel senkrecht nach oben ziehen, bis er nicht mehr weiter geht
- Nun den Deckel ganz flach nach hinten klappen.

Dies ist der Grillstand. Um das Gerät als Waffeleisen oder Sandwichtoaster zu benutzen, klappen Sie den Deckel in umgekehrter Reihenfolge wieder nach vorne zurück.

Wenn das Gerät ganz aufgeklappt ist, können Sie die Platten problemlos austauschen. Zu diesem Zweck die Eisenlippe an der Vorderseite der Platte etwas in Ihre Richtung ziehen. Sie können die Platte nun etwas anheben. Die Platten leicht mit Backöl einfetten (nur beim ersten Mal und nach dem Reinigen). Das Gerät schließen und die Platten aufheizen, indem der Temperaturregler an der rechten Seite eingestellt wird. Wenn Sie das Gerät als Grill benutzen möchten, brauchen Sie es während des Vorheizens nicht zu schließen. Die Platten haben die entsprechende Temperatur erreicht, wenn die Betriebsleuchte erlischt. Experimentieren Sie ein wenig mit dem Temperaturstand, bis Sie die ideale Einstellung gefunden haben.

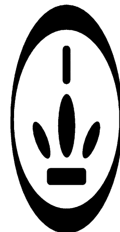
GEBRAUCH ALS WAFFELEISEN

Wichtig:
Warten, bis die Platten heiß sind. Den Teig immer bei Zimmertemperatur verarbeiten.

Flüssiger Teig:
Die untere Plattenform mit einer Schöpfkelle voll gießen.

Fester Teig:
2 Teigbälle kneten und diese mitten auf die Platten legen. Darauf achten, dass der Teig gut verteilt wird. Das Gerät schließen. Der Teig fügt sich nun in die Formen der anderen Platte.

Wenn die Waffeln fertig sind, können Sie sie entfernen, und zwar vorzugsweise mit einer Gabel mit 2 Zinken. Dabei darauf achten, dass Sie die Antihaftschicht nicht beschädigen. Durch den Dampfdruck werden die Platten während des Backens geringfügig auseinander gepresst. Dies ist völlig normal. Bei entsprechender Temperatur backen, da die Waffeln andernfalls kleben. Das Waffeleisen nicht zu schnell öffnen, die Waffeln würden ansonsten auseinander gerissen.



GEBRAUCH ALS SANDWICHTOASTER

Warten, bis die Platten die entsprechende Temperatur erreicht haben. Die Brotscheibe auf die untere Platte legen, den Belag darauf legen und schließlich mit einer zweiten Brotscheibe bedecken. Das Gerät schließen. Nach ca. 3 Minuten ist das Sandwich fertig.

Das Sandwich vorzugsweise mit Hilfe eines Holz- oder Kunststoffspatels entfernen, um Beschädigungen der Antihaftschicht vorzubeugen.

GEBRAUCH ALS GRILL

Zum Grillen erhitzen Sie das Gerät in geschlossenem Zustand, da auf diese Art und Weise das Erhitzen viel schneller verläuft. Wenn die Platten heiß sind, klappen Sie das Gerät auf. Dieser offene Grillstand kann in der Küche benutzt werden, macht sich jedoch auch auf dem Esstisch ausgesprochen gut! Außerdem ist es eine gesunde Art des Grillens, da Sie weder Öl noch Butter benötigen.

Je nach den Gerichten oder Zutaten, die zubereitet werden sollen, werden eine Backzeit und ein Temperaturstand gewählt. Sie können selbstverständlich ein wenig mit der Backzeit und dem Temperaturstand experimentieren, um herauszufinden, wie sich das beste Ergebnis erzielen lässt.

Kleine Fleisch- und Fischstücke u. Ä. sind schneller fertig und garen besser als große Stücke.

Das Fleisch oder den Fisch nur einmal umdrehen, damit sie nicht so schnell austrocknen. Aus demselben Grund ist es besser, nicht mit einer Gabel o. Ä. in das Fleisch zu stechen, sondern einen Spatel zu benutzen.

Auf der Backplatte eventuell einen Holz- oder Kunststoffspatel benutzen. Jedoch kein Metallbesteck einsetzen, um Beschädigungen der Antihaftschicht vorzubeugen.

Sie können eventuell auch Grillen, wenn das Gerät geschlossen ist. Dabei werden das Fleisch, der Fisch oder die sonstigen Zutaten auf die unterste Backplatte gelegt, ehe das Gerät geschlossen wird.

REINIGUNG

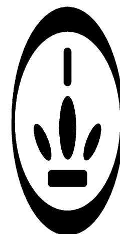
ERST DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.
Das Gerät nach jedem Gebrauch reinigen. Das Gerät erst gut abkühlen lassen. Die Außenseite mit einem feuchten Tuch abwischen. Die Platten können mit Seifenwasser gereinigt werden und sind anschließend unter dem Wasserhahn abzuspülen. Die Antihaftschicht nicht mit scharfen Metallgegenständen oder aggressiven Reinigungsmitteln behandeln. Wenn die Platten stark verschmutzt sind, können diese eine halbe Stunde lang in einer warmen Seifenlauge eingeweicht werden.

Nach dem Grillen ist es meist hinreichend, die warmen Platten mit Küchenpapier abzuwischen.

BESCHÄDIGUNGEN AN DEN PLATTEN DURCH SCHARFE GEGENSTÄNDE FALLEN NICHT UNTER DIE GARANTIE!

PRINCESS-EMPFEHLUNGEN

- Das Gerät auf eine starke, stabile sowie hitzebeständige Unterlage stellen.
- Wenn Sie das Gerät in aufgeklapptem Zustand benutzen, wird die Tisch- oder Küchenspülenplatte stark erhitzt. Das aufgeklappte Gerät also niemals ohne Schutz auf eine Kunststofftischplatte stellen.
- Das Geräts nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Die Außenseite des Geräts wird heiß, den Apparat also nur an den Griffen anfassen.
- Dafür sorgen, dass das Gerät nicht zu nahe am Tischrand oder am Rand der Arbeitsfläche usw. steht, da es herabgestoßen werden könnte. Auch dafür Sorge tragen, dass die Schnur nicht so herabhängt, dass man darüber stolpern oder daran festhaken könnte
- Ein defektes Gerät oder ein Gerät mit defekter Schnur nicht benutzen, sondern unserem Kundendienst senden. Eine defekte Schnur des vorliegenden Gerätetyps kann ausschließlich mit dem Spezialwerkzeug unseres Kundendienstes ausgetauscht werden.
- Das Gerät niemals auf oder in Nähe einer heißen Kochplatte usw. stellen.
- Vor dem Reinigen oder bei Störungen immer den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Platten werden sehr heiß, außerhalb der Reichweite von Kindern halten und seien Sie auch selbst vorsichtig.
- Keine scheuernden oder kratzenden Reinigungsmittel verwenden.
- Das Gerät nur laut den Anweisungen der Gebrauchsanleitung benutzen.
- Kein Zubehör verwenden, das nicht vom Hersteller empfohlen worden ist.
- Die Schnur darf die Platte keinesfalls berühren.
- Darauf achten, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.



- Die Benutzung dieses Gerätes durch Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlender Erfahrung und Kenntnis kann Gefahren mit sich bringen. Diese Benutzer sind daher von den für ihre Sicherheit verantwortlichen Personen in den Gebrauch einzuweisen oder dürfen dieses Gerät nur unter Aufsicht benutzen.

EINE REZEPTAUSWAHL

WAFFELREZEPT (FÜR ETWA 8 WAFFELN)

Zutaten:
500 Gramm Butter
500 Gramm Mehl mit Backpulver
500 Gramm Zucker
8 Eier

Zubereitung: Die Butter langsam zergehen lassen, den Zucker und die 8 Eigelb hinzufügen. Zu einem sahnigen Ganzen mischen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Nun behutsam das gesiebte Mehl hinzugeben und zu einer dicklichen Masse mischen. Zuletzt den Eischnee darunter heben. Der Teig ist nun gebrauchsfertig.

WALNUSS-SANDWICH

Zutaten (4 Personen)
8 Brotschnitten nach Wahl
etwas Butter oder Margarine
200 Gramm Käse (Sie können beispielsweise auch Brie oder Ziegenkäse nehmen)
60 Gramm entschalte Walnüsse
8 Scheiben Schinken oder Frühstücksspeck

Zubereitung: Das Brot an einer Seite mit etwas Butter oder Margarine bestreichen. Eine Brotschnitte auf die Sandwichplatte legen und mit ein paar Käsescheiben und Walnüssen sowie einigen Schinken oder Schinkenspeckscheiben belegen. Die andere Schnitte darauf legen und das Gerät anschließen. Nach einigen Minuten ist das Sandwich fertig.

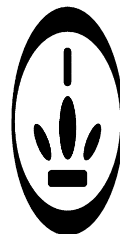
GERÖSTETES FLEISCH MIT GEMÜSE

Zutaten für 4 Personen: 400 Gramm Rinderfilet, 400 Gramm Kalbsfilet, 1 Melone, 1 dl Ingwersirup, 1 Paprika, 1 Zwiebel, 1 Weißkohl, 8 Shi-i-Take-Pilze.
Reis mit grünen Erbsen: 400 Gramm Reis, 7 dl Dasjii-Komboe, 2 Esslöffel Sake, 50 Gramm grüne Erbsen.
Gomasio-Soße: 3 Esslöffel weiße oder schwarze Sesamkörner, 6 Esslöffel Sojasoße, 2 Esslöffel Dasjii, Saft einer Zitrone.

Zubereitung Fleisch und Gemüse: Das Rinderfilet in 2 Zentimeter große Würfel schneiden und auf einem hübschen Tablett anrichten. Das Kalbsfilet in dünne Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Tablett drapieren. Die Kerne aus der Melone schneiden, die Schale entfernen und die Melonenscheiben mit Ingwersirup einstreichen. Die Zwiebel und die Paprika in Ringe schneiden (die Kerne entfernen), die Stiele von den Shi-i-Take entfernen und den Kohl in Streifen schneiden. Das Gemüse nun in eine Schale legen.

Zubereitung Reis: Den Reis mit dem Sake und dem Dasjii-Komboe mischen und eine Stunde lang ziehen lassen. Anschließend den Reis laut den Anweisungen auf der Verpackung kochen. Am Schluss der Garzeit geben Sie die grünen Erbsen hinzu.

Die Backplatte im höchsten Stand erhitzen. Das Fleisch an beiden Seiten scharf anbraten. Danach das Gemüse auf der Platte knackig braten (hin und wieder mit einem Holzspan rühren). Schließlich backen Sie die Melone auf der Platte (regelmäßig umdrehen).



Léanse detenidamente todas estas instrucciones de uso y guárdense para una eventual consulta posterior. Controle si la tensión de red de la vivienda coincide con la del aparato. Conecte este aparato únicamente a un enchufe con toma de tierra.

El Silver Multi Snack 4-in-1 es un aparato profesional 4 en 1. El aparato se puede utilizar como barquillero eléctrico con las 4x4 planchas de barquillos. El Silver Multi Snack 4-in-1 se puede utilizar eventualmente como sandwichera. En este caso se pueden fijar las planchas de tosta en el aparato. Finalmente, el aparato se puede utilizar como grill en su posición extraída con las dos planchas de grill suministradas como accesorio. Todas las planchas están realizadas en metal ligero de fundición maciza provistas de una capa antiadherente. Gracias a ella el aparato siempre se limpia con rapidez y facilidad. El indicador luminoso y el termostato regulable hacen del Silver Multi Snack 4-in-1 un aparato práctico de manejar.

Antes del primer uso le aconsejamos lave cuidadosamente las planchas en agua caliente con un poco de detergente líquido y séquelas bien. Durante el primer uso se puede producir un poco de humo. Esto es perfectamente normal en resistencias nuevas y este fenómeno desaparecerá automáticamente en poco tiempo.

CAMBIO DE LAS PLANCHAS

Para sujetar bien las planchas o bien cambiarlas, es conveniente primero desdoblar por completo el aparato. Proceda como sigue:

- Desdoble hacia arriba la tapa del aparato hasta que se quede derecha por sí sola.
- Ahora tire totalmente hacia arriba la tapa hasta su posición máxima.
- Ahora puede doblar hacia atrás la tapa en posición plana.

Ahora ha obtenido la posición para asar. Para utilizar el aparato como barquillero eléctrico o sandwichera, se vuelve a doblar la tapa en orden inverso hacia delante.

Cuando el aparato está completamente desdoblado le será muy fácil cambiar las placas. Para ello, tire hacia usted la lengüeta de hierro en la parte frontal de la plancha. Ahora puede levantar un poco la plancha. Luego deslizará hacia afuera la plancha por debajo de ambas abrazaderas blancas en la parte posterior. Haga lo mismo en la plancha del lado opuesto. La nueva plancha la deslizará primero por debajo de ambas pequeñas abrazaderas blancas. Luego volverá a tirar un poco hacia usted la lengüeta de hierro y sujetará la plancha.

INSTRUCCIONES DE USO GENERALES

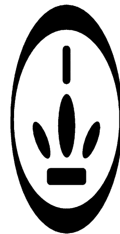
Desenrolle por completo el cable antes de enchufar la clavija en la toma de corriente. Coloque el aparato en una superficie estable a prueba de calor. Ahora se puede abrir el aparato. Unte ligeramente las planchas con aceite de freír (sólo la primera vez y después de una limpieza). Cierre el aparato y deje calentar las planchas ajustando el regulador de temperatura en el lateral derecho. Si va a utilizar el aparato como grill, no es necesario cerrarlo durante el precalentamiento. Las planchas han llegado a la temperatura adecuada cuando se apaga el piloto. Experimente un poco con el ajuste de la temperatura hasta encontrar el valor ideal.

USO COMO BARQUILLERO ELÉCTRICO

Importante:
Espere a que lleguen a la temperatura adecuada las planchas. Elabore la masa siempre a temperatura ambiente.

Masa líquida:
Use un cucharón para recubrir suficientemente con la masa líquida la superficie del molde de la placa inferior.

Masa sólida:
Amase dos bolas de masa y colóquelas en el centro de las planchas. Asegure de repartir adecuadamente la masa. Cierre el aparato. Ahora la masa llenará los huecos del molde de la otra plancha.



Cuando están listos los gofres, los puede sacar, preferiblemente con un tenedor de dos púas. Preste atención de no dañar la capa antiadherente. La presión de vapor generada durante la cocción apartará un poco las planchas una de otra, lo cual es perfectamente normal. Asegure de cocer con la temperatura correcta, en caso contrario los gofres se pegarán en la superficie. No abra con demasiada rapidez el barquillero eléctrico para no partir los gofres.

USO COMO SANDWICHERA

Espere a que las planchas tengan la temperatura adecuada. Coloque la rebanada en la placa inferior, añada el queso/fiambre y luego otra rebanada. Cierre el aparato. La tosta estará lista pasados unos 3 minutos. Retire la tosta preferiblemente con una espátula de madera o plástico para evitar daños en la capa antiadherente.

USO COMO GRILL

Para asar se calentará el aparato en posición cerrada para que el precalentamiento se haga con mayor rapidez de esta forma. Cuando están calientes las planchas, desdoble el aparato. Esta posición abierta de asado es práctica para usar en la cocina, ¡pero también resulta divertida en la mesa! Además, es una forma sana de preparar a la plancha/asar, porque no se necesita aceite o mantequilla.

En función de los platos o ingredientes que desee preparar, se elegirá un tiempo de asado y un ajuste de temperatura. Naturalmente se puede experimentar un poco con el tiempo de asado y el ajuste de temperatura para obtener el mejor resultado.

Cantidades reducidas de carne, pescado, etc. se hacen antes y mejor que pedazos grandes.

Hay que dar la vuelta sólo una vez a carnes y pescados, para evitar que se resequen. Por el mismo motivo, es mejor no pinchar la carne con un tenedor o similar, sino utilizar una espátula.

Utilice en la plancha eventualmente una espátula de madera o plástico. Sin embargo, no use cubiertos de metal para evitar daños de la capa antiadherente.

También se puede asar con el aparato cerrado. Entonces se coloca la carne, el pescado o cualquier otro ingrediente en la plancha inferior antes de cerrar el aparato.

LIMPIEZA

PRIMERO DESENCHUFE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE.

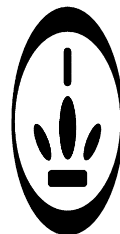
Limpie la sartén después de cada uso. Primero deje enfriar por completo el aparato. Limpie la parte exterior con una gamuza húmeda. Las planchas se pueden limpiar con agua jabonosa. Sí será necesario enjuagar después con agua corriente. No manipule la capa antiadherente con objetos de metal o limpiadores agresivos. Si las planchas están muy sucias, se pueden poner en remojo en agua jabonosa caliente durante media hora.

Después del asado muchas veces es suficiente pasar papel de cocina por las planchas cuando el aparato todavía está caliente.

¡LOS DAÑOS EN LAS PLANCHAS CAUSADAS POR OBJETOS PUNZANTES NO ESTÁN CUBIERTOS POR LA GARANTÍA!

CONSEJOS PRINCESS

- Coloque el aparato en una superficie sólida y estable que sea además resistente al calor.
- Cuando utiliza el aparato en la posición desdoblada, la superficie de la mesa o encimera se calentará mucho. Por eso no coloque nunca el aparato desdoblado en un tablero de plástico sin protección.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otro líquido.
- La parte exterior del aparato se calienta mucho. Por ello, agarre el aparato únicamente por el asa.
- Asegure de no situar el aparato tan cerca del borde de la mesa, encimera, etc. que alguien pudiera echarlo; asegure también que el cable no cuelgue de manera que alguien pudiera tropezar con él o quedarse enganchado en él.
- No utilice el aparato cuando está averiado o con el cable defectuoso, sino envíelo a nuestro servicio técnico. En este tipo de aparatos un cable defectuoso únicamente puede ser reemplazado con herramientas especiales por nuestro servicio técnico.



- No coloque el aparato encima o muy cerca de una placa de cocción caliente, o similar.
- Siempre desenchufe la clavija de la toma de corriente antes de la limpieza y en caso de defectos.
- Las planchas se calientan mucho; asegure que quedarán fuera del alcance de los niños y naturalmente tenga cuidado también usted.
- No utilice limpiadores abrasivos o que dejan rayas.
- Utilice el aparato exclusivamente del modo indicado en las instrucciones de uso.
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
- El cable no puede entrar en contacto con las planchas.
- Los niños deberán estar vigilados para evitar que no jueguen con el aparato.
- El uso de este aparato por niños o personas con alguna discapacidad física, sensorial, mental o motora, o con falta de experiencia o conocimientos puede implicar riesgos. Las personas responsables de su seguridad deberán proporcionar instrucciones explícitas o supervisar el uso del aparato.

ALGUNAS RECETAS

RECETA DE GOFRES (PARA UNOS 8 GOFRES)

Ingredientes:
500 grs de mantequilla
500 grs de harina de trigo con levadura
500 grs de azúcar
8 huevos

Preparación: Derretir lentamente la mantequilla, añadir el azúcar y las 8 yemas de huevo. Mezclar hasta obtener una sustancia cremosa. Batir a punto de nieve las claras. Añadir primero poco a poco la harina pasada por un colador y remover hasta una masa espesa. Por último, añadir las claras a punto de nieve. Ahora está lista para usar la masa.

TOSTA DE NUECES

Ingredientes (4 personas)
8 rebanadas de pan a elección
un poco de mantequilla o margarina
200 grs de queso (por ejemplo, ¡también puede poner brie o queso de cabra!)
60 grs de nueces peladas
8 lonchas de jamón o beicon

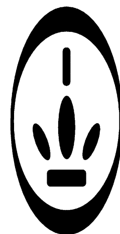
Preparación: Untar el pan a un lado con un poco de mantequilla o margarina. Poner una rebanada de pan en la plancha de sandwichera y recubrirla con lonchas de queso, algunas nueces y algunas lonchas de jamón o beicon. Poner encima la otra rebanada de pan y cerrar el aparato. Al cabo de algunos minutos la tosta estará lista.

CARNE ASADA CON VERDURAS

Ingredientes para 4 personas: 400 grs de trocitos de solomillo de vaca, 400 grs de filete de solomillo de ternera, 1 melón, 1 dl de jarabe de jengibre, 1 pimiento, 1 cebolla, 1 col blanco, 8 setas shitake
Arroz con guisantes: 400 grs de arroz, 7 dl de dasjii-komboe, 2 cucharadas de saké, 50 grs de guisantes
Salsa goma-zoe: 3 cucharadas de semillas de sésamo blancas o negras, 6 cucharadas de salsa de soja, 2 cucharadas de dasji, zumo de 1 limón

Preparación de la carne y las verduras: Cortar en dados de 2 centímetros el solomillo de vaca y extenderlos en una bandeja bonita. Cortar en lonchas finas el filete de ternera y también extenderlas en la bandeja. Sacar las pepitas del melón, pelarlo y untar los trozos de melón con jarabe de jengibre. Cortar en aros la cebolla y el pimiento (retirar las pepitas), sacar los estípites de las setas shitake y cortar en tiras el col. Después disponer las verduras en una fuente.

Preparación del arroz: Mezclar el arroz con el saké y el dasjii-komboe y dejar en reposo una hora. Luego hervir el arroz según las instrucciones en el envase. Al final del tiempo de cocción mezclar con los guisantes.



Calentar la plancha en la posición más alta. Dorar rápidamente la carne por ambas caras. Luego saltear las verduras en la plancha (removiéndolas de cuando en cuando con una espátula de madera). Finalmente, asar el melón en la plancha dándole vueltas.

PRINCESS SILVER MULTI SNACK 4-IN-1 ART. 112336

Leggete attentamente le istruzioni per l'uso e conservatele per eventuali consultazioni future. Controllate che la tensione di rete dell'abitazione corrisponda a quella dell'apparecchio. Collegate l'apparecchio unicamente ad una presa di corrente con collegamento a terra.

Il Silver Multi Snack 4-in-1 è un apparecchio professionale 4-in-1. L'apparecchio può essere usato come piastra per cialde, con una dimensione delle piastre di 4x4. Inoltre, il Silver Multi Snack 4-in-1 può essere usato come piastra per sandwich, montando le piastre da toast sull'apparecchio. Infine, in posizione aperta, l'apparecchio può essere usato come griglia, montando le due piastre per griglia in dotazione. Tutte le piastre sono in metallo leggero fuso in pezzo unico e sono ricoperte da uno strato antiaderente, permettendo una facile e rapida pulizia dell'apparecchio. La spia luminosa, il termostato regolabile rendono il Silver Multi Snack 4-in-1 un apparecchio pratico e maneggevole.

Prima dell'uso lavate a fondo le piastre in acqua calda e poco detersivo ed asciugatele bene. Al primo impiego può liberarsi del fumo; questo fenomeno è de tutto normale negli elementi di riscaldamento nuovi e scompare automaticamente in breve tempo.

SOSTITUZIONE DELLE PIASTRE

Per agevolare la sostituzione delle piastre e per fissare le stesse a dovere, vi consigliamo di aprire completamente l'apparecchio. Procedete nel seguente modo:

- Alzate il coperchio dell'apparecchio fino a quando non rimane in posizione verticale.
- Tirate il coperchio verso l'alto fino al riscontro.
- Ora potete rovesciare indietro il coperchio fino ad aprire completamente l'apparecchio.

Questa è la posizione per grigliare. Per usare l'apparecchio come piastra per cialde o sandwich, richiudete l'apparecchio procedendo in ordine inverso.

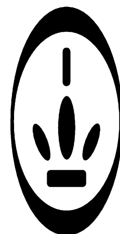
Quando l'apparecchio è completamente aperto, potete sostituire agevolmente le piastre. Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore. A questo punto potete aprire l'apparecchio. Ungete le piastre con un sottile strato di olio (solo la prima volta e dopo ogni pulizia). Chiudete l'apparecchio e lasciate preriscaldare le piastre, impostando il termostato sulla destra dell'apparecchio. Se intendete usare l'apparecchio come griglia, non avete bisogno di chiuderlo durante la fase di preriscaldamento. Le piastre hanno raggiunto la temperatura impostata quando la spia luminosa si spegne. Effettuate qualche prova con l'impostazione della temperatura, fino a trovare la temperatura a voi congeniale.

USO COME PIASTRA PER CIALDE

Importante:
Attendete che le piastre abbiano raggiunto la temperatura impostata. Versate esclusivamente miscela a temperatura ambiente sulle piastre.

Miscela liquida:
Usate un mestolo per versare la miscela su tutta la superficie della piastra inferiore.

Impasto:
Dividete l'impasto in 2 porzioni e mettete le porzioni al centro della piastra. Assicuratevi che l'impasto venga distribuito bene. Chiudete l'apparecchio. L'impasto si distribuirà nelle forme della piastra superiore.



Quando le cialde sono cotte potete rimuoverle. Usate preferibilmente una forchetta a due denti, facendo attenzione a non danneggiare il rivestimento antiaderente. A causa della pressione di vapore, le piastre verranno allontanate leggermente l'una dall'altra durante la cottura. Questo è del tutto normale. Cocete le cialde ad una temperatura adeguata, per prevenire che si attacchino. Non aprite le piastre troppo presto, altrimenti rischiate che le cialde si spezzino.

USO COME PIASTRA PER SANDWICH
Attendete che le piastre abbiano raggiunto la temperatura impostata. Mettete una fetta di pane sulla piastra inferiore, farcitela e ricopritela con una seconda fetta di pane. Chiudete l'apparecchio. Il toast è pronto in ca. 3 minuti. Rimuovete il toast aiutandovi con una paletta di legno o plastica, onde evitare di danneggiare lo strato antiaderente.

USO COME GRIGLIA
Per grigliare, preriscaldate l'apparecchio in posizione chiusa, in modo da raggiungere più velocemente la temperatura impostata. Quando le piastre hanno raggiunto la temperatura desiderata, aprite completamente l'apparecchio. Questa posizione griglia è comoda da usare in cucina, ma anche simpatica da adoperare in tavola! Inoltre, sulla griglia i cibi vengono preparati in maniera sana, non essendo necessario usare burro olio.

La temperatura ed il tempo di cottura dipendono dai cibi e dagli ingredienti che volete cuocere. Ovviamente potete effettuare qualche esperimento con il tempo di cottura e la temperatura, al fine di ottenere risultati ottimali.

Piccoli pezzi di carne, pesce, ecc. cuociono più rapidamente rispetto a pezzi grandi.

Girate la carne ed il pesce una sola volta, onde evitare di farli asciugare troppo. Per lo stesso motivo è meglio non infilzare la carne con una forchetta, o simili, ma girarla con l'ausilio di una paletta.

Usate esclusivamente palette di legno o plastica. Non usate posate di metallo, onde evitare di danneggiare lo strato antiaderente delle piastre.

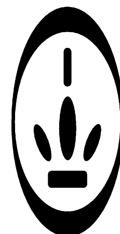
Potete grigliare anche con l'apparecchio chiuso. Mettete la carne, il pesce o gli altri ingredienti sulla piastra inferiore e chiudete l'apparecchio.

PULIZIA
TOGLIETE PRIMA LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE.
Pulite l'apparecchio dopo ogni uso. Lasciare raffreddare bene l'apparecchio prima di procedere con la pulizia. Pulite la superficie esterna con un panno umido. Le piastre vanno lavate in acqua calda con detersivo e poi sciacquate sotto il rubinetto. Non usate oggetti metallici taglienti né detersivi aggressivi sullo strato antiaderente delle piastre. Se le piastre sono molto sporche, potete lasciarle una mezz'oretta in ammollo in acqua calda e detersivo.

Dopo l'uso della griglia, spesso può bastare passare della carta da cucina sulle piastre ancora calde.

I DANNI ALLE PIASTRE DOVUTI ALL'USO DI OGGETTI TAGLIENTI NON SONO COPERTI DA GARANZIA!

SUGGERIMENTI PRINCESS
- Posizionate l'apparecchio su una superficie robusta e stabile che resista al calore.
- Quando usate l'apparecchio in posizione aperta, la superficie d'appoggio diventa molto calda. Pertanto, non mettete mai l'apparecchio aperto direttamente su un piano di plastica.
- Non immergete l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- La superficie esterna dell'apparecchio diventa calda. Impugnate l'apparecchio solo per il manico.
- Assicuratevi che l'apparecchio non si trovi tanto vicino al bordo del tavolo o del piano d'appoggio in generale, che qualcuno possa farlo cadere inavvertitamente; assicuratevi anche che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione.
- Non usate l'apparecchio se è danneggiato o se è danneggiato il cavo di alimentazione, ma mandatelo al nostro centro di assistenza. Il cavo di alimentazione di questi apparecchi può essere sostituito unicamente dal nostro servizio assistenza, con l'ausilio di attrezzi particolari.
- Non posizionate l'apparecchio direttamente su, o in prossimità di, una piastra da cucina calda, o un'altra fonte di calore.
- Togliete sempre la spina dalla presa di corrente prima di pulire l'apparecchio o in caso di funzionamento difettoso.
- Le piastre diventano molto calde; maneggiatele con cura ed assicuratevi che i bambini non possano toccarle.
- Non usate detersivi abrasivi.



- Usate l’apparecchio esclusivamente per gli usi indicati.
- Non usate accessori che non siano consigliati dal produttore.
- Il cavo di alimentazione non deve mai venire a contatto con le piastre.
- Controllare i bambini affinché non giochino con l’apparecchio.
- L’uso di questo apparecchio da parte di bambini o persone con problemi fisici, sensoriali, mentali o motori, o con scarsa esperienza o conoscenza, può causare gravi pericoli. Le persone responsabili per la loro sicurezza devono dare loro istruzioni chiare o supervisionare l’uso dell’apparecchio.

ALCUNE RICETTE

RICETTA BASE PER CIALDE (PER ± 8 CIALDE)

Ingredienti:
500 grammi di burro
500 grammi i farina autolievitante
500 grammi di zucchero
8 uova

Preparazione: Fate fondere lentamente il burro ed unitevi lo zucchero ed i tuorli d’uovo. Impastate il tutto. Montate gli albumi a neve. Unite lentamente la farina setacciata e mescolate fino ad ottenere una massa densa. Per ultimi unite gli albumi montati a neve. L’impasto è pronto l’uso.

TOAST CON LE NOCI

Ingredienti (4 persone):
8 fettine di pane a scelta
burro o margarina
200 grammi di formaggio (potete usare anche formaggio brie o formaggio di capra!)
60 grammi di noci spellate
8 fette di prosciutto o pancetta tagliata sottile

Preparazione: Spalmate il pane con un po’ di burro o margarina. Mettete una fetta di pane sulla piastra per toast e farcitela con qualche fetta di formaggio, un paio di noci ed un paio di fettine di prosciutto o pancetta. Coprite con l’altra fetta di pane e chiudete l’apparecchio. Il toast è pronto in alcuni minuti.

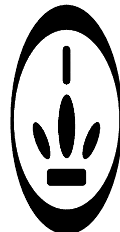
CARNE GRIGLIATA CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone: 400 grammi di fesa di manzo, 400 grammi di filetto di fesa di vitello, 1 melone, 1 dl di succo di zenzero, 1 peperone, 1 cipolla, 1 cavolo bianco, 8 rametti di funghi shiitake.
Riso con piselli: 400 grammi di riso, 7 dl di dashi-kombu, 2 cucchiaini di saké, 50 grammi di piselli.
Salsa dolce Goma: 3 cucchiaini di semi di sesamo bianchi o neri, 6 cucchiaini di salsa di soia, 2 cucchiaini di dashi, succo di 1 limone.

Preparazione della carne e delle verdure: Tagliate la fesa di manzo a dadini da 2 centimetri e metteteli su un bel vassoio. Tagliate il filetto di fesa di vitello a fettine sottili e disponete anch’esse sul vassoio. Pulite il melone, tagliatelo a fette e cospargete le fette con lo sciroppo di zenzero. Tagliate la cipolla ed il peperone ad anelli (togliete i semi), togliete i gambi dai funghi e tagliate il cavolo a strisce. Disponete le verdure su un piatto.

Preparazione del riso: Mescolate il riso al saké ed al dashi-kombu e lasciatelo riposare per un’ora. Cuocete il riso secondo le indicazioni riportate sulla confezione. Quando il riso è quasi cotto unite i piselli.

Preriscaldate la piastra alla temperatura massima. Scottate velocemente la carne da entrambi i lati. Cuocete, quindi, le verdure (girandole di tanto in tanto con una paletta di legno) facendo attenzione che rimangano croccanti. Infine, passate le fettine di melone sulla piastra, girandole di tanto in tanto.



Läs först igenom hela bruksanvisningen och behåll den för framtida referens. Kontrollera att nätspänningen i hemmet överenskommer med apparatens. Apparaten får endast kopplas till ett jordat vägguttag.

Silver Multi Snack 4-in-1 är en professionell 4-in-1 apparat. Apparaten kan användas som våffeljärn med 4x4 våffelplattorna. Silver Multi Snack 4-in-1 kan även användas för varma smörgåsar. Då sätter du brödrostplattorna på apparaten. Slutligen kan apparaten fällas ut och användas som grill med de tillhörande grillplattorna. Alla plattor är av massiv gjuten lättmetall och är försedda med ett teflonlager. På så sätt kan apparaten alltid snabbt och enkelt göras ren. Kontrollampan och den inställbara termostaten gör din Silver Multi Snack 4-in-1 till en praktisk, lättanvänd apparat.

Innan du börjar använda apparaten rekommenderar vi att du rengör plattorna noggrant i varmt vatten med diskmedel och torkar dem noga. Vid den första användningen kan det bildas någon rök. Detta är normalt för nya värmeelement och försvinner snart av sig själv.

BYTE AV PLATTORNA

För att kunna montera eller byta plattorna är det praktiskt om du först fäller ut apparaten. Gör så här:

- Fäll upp locket tills det står kvar i upprätt läge.
- Drag sedan locket uppåt så långt det går.
- Nu kan du fälla ned locket helt bakåt.

Detta är grilläget. För bruk som våffeljärn eller brödrost fäller du tillbaka locket i omvänd ordning.

När apparaten är helt utfälld kan du enkelt byta plattor. Drag tungan framtill på plattan något mot dig. Plattan kan nu lyftas upp en bit. Sedan skjuter du plattan under de båda vita byglarna på baksidan. Gör likadant med den andra plattan. Skjut den nya plattan först under de vita byglarna. Sedan drar du metalltungan på nytt något mot dig och klämmer fast plattan.

ALLMÄN BRUKSANVISNING

Rulla först av hela sladden innan du sätter kontakten i vägguttaget. Ställ apparaten på ett stadigt, värmebeständigt underlag. Sedan kan apparaten öppnas. Smörj plattorna lätt med stekolja (endast den första gången och efter rengöring). Stäng apparaten och låt plattorna värmas upp genom att ställa in temperaturreglaget på den högra sidan. Om apparaten ska användas som grill behöver den inte stängas under uppvärmningen. När indikatorlampan släcks har plattorna nått rätt temperatur. Experimentera litet med temperaturinställningen tills du hittar det bästa läget.

BRUK SOM VÅFFELJÄRN

Viktigt:
Vänta tills plattorna är varma. Bearbeta smeten alltid vid rumstemperatur.

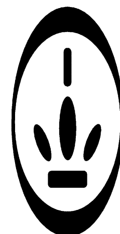
Flytande smet:
Häll med en slev en tillräcklig mängd smet på den undre plattan.

Fast deg:
Knåda 2 degkulor och lägg dem mitt på plattorna. Se till att degen fördelas ordentligt. Stäng apparaten. Degen trycker sig nu i den andra plattans form.

Tag ut våfflorna när de är klara. Använd helst en gaffel med två spetsar. Se till att du inte skadar teflonlagret. Under gräddningen skjuter plattorna något isär av ångtrycket. Detta är helt normalt. Grädda vid rätt temperatur, annars fastnar våfflorna. Öppna inte våffeljärnet för snabbt, då drar du isär våfflorna.

BRUK SOM BRÖDROST

Vänta tills plattorna är varma. Lägg en skiva bröd på den undre plattan, sedan pålägget och slutligen en brödskiva till. Stäng apparaten. Efter ca. 3 minuter är smörgåsen färdig. Avlägsna den helst med en spade av trä eller plast, annars kan du skada teflonlagret.



BRUK SOM GRILL

För grillning värmer du upp apparaten i stängt läge, eftersom uppvärmningen då går mycket snabbare. Fäll ut apparaten när plattorna är varma. Detta öppna grilläge är praktiskt i köket, men även mycket trevligt på bordet! Dessutom är det ett hälsosamt sätt att grilla/steka, för du behöver ingen olja eller smör.

Välj en stektid och temperaturinställning beroende på vilka rätter eller ingredienser du vill tillreda. Naturligtvis kan du experimentera något med dessa värden tills du når det bästa resultatet.

Små bitar kött, fisk etc. är snabbare klara och blir bättre genomstekta än stora stycken.

Vänd kött och fisk endast en gång, då blir de mindre torra. Av samma anledning är det bättre att inte sticka med en gaffel e.d. i köttet, använd en stekspade.

Använd eventuellt en spade av trä eller plast på stekplattan. Undvik att använda metallbestick, detta kan skada teflonlagret.

Du kan eventuellt även grilla med apparaten stängd. Lägg i så fall köttet, fisken eller andra ingredienser på den undre plattan innan du stänger apparaten.

RENGÖRING

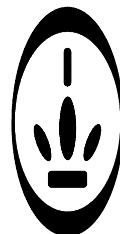
DRAG FÖRST UT KONTAKTEN UR VÄGGUTTAGET.
Rengör apparaten efter varje användning. Låt apparaten först svalna helt. Torka av utsidan med en fuktig trasa. Plattorna kan rengöras i diskvatten. Skölj dem sedan under kranen. Bearbeta aldrig teflonlagret med vassa metallföremål eller aggressiva rengöringsmedel. Om plattorna är mycket smutsiga kan du låta dem blöta en halvtimme i varmt diskvatten.

Efter grillning räcker det ofta med att torka plattorna med hushållspapper medan apparaten fortfarande är varm.

SKADADE PLATTOR TILL FÖLJD AV VASSA FÖREMÅL FAKKER INTE UNDER GARANTIN!

PRINCESS-TIPS

- Ställ apparaten på ett jämnt, stadigt underlag som tål värme.
- När apparaten används i utfällt läge, kommer bordet eller arbetsbänken att värmas upp starkt. Ställ därför aldrig den utfällda apparaten utan skydd på ett underlag av plast.
- Sänk aldrig apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Apparatens utsida blir mycket varm. Lyft den därför alltid endast vid handtaget.
- Se till att apparaten inte ställs så nära kanten av bordet, arbetsbänken e.d. att någon kan stöta ned den; se även till att sladden inte hänger så att man kan snubbla över den eller fastna.
- Använd aldrig apparaten om den eller sladden är skadad, lämna in den hos affären för reparation. Vid denna sorts apparater kan en skadad sladd endast bytas ut av vår serviceavdelning, med bruk av speciella redskap.
- Ställ aldrig apparaten på eller nära en het kokplatta e.d.
- Drag alltid ut kontakten ur vägguttaget före rengöring och vid störningar.
- Plattorna blir mycket varma; se till att barn inte kan komma åt dem och var naturligtvis även själv försiktig.
- Använd inga slipande eller repande rengöringsmedel.
- Apparaten får endast användas för sitt avsedda ändamål enligt bruksanvisningen.
- Använd inga tillbehör som inte rekommenderas av fabrikanten.
- Sladden får aldrig vidröra plattorna.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Om apparaten används av personer med ett fysiskt, mentalt eller motoriskt funktionshinder eller nedsatt sinnesförmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, kan fara uppstå. Personer som är ansvariga för deras säkerhet ska ge uttryckliga instruktioner eller hålla dem under uppsikt när de använder apparaten.



NÅGRA RECEPT

VÅFFELRECEPT (FÖR CA. 8 VÅFFLOR)

Ingredienser:
500 gram smör
500 gram självjäsande bakmjöl
500 gram socker
8 ägg

Tillredning: Smält smöret långsamt, tillfoga sockret och 8 äggulor. Rör det hela till en gräddig massa. Vispa äggvitorna hårda. Tillfoga nu först långsamt det silade mjölet och blanda till en tjock massa. Slutligen tillfogar du de vispade äggvitorna. Degen är nu klar att användas.

VALNÖTSSMÖRGÅS

Ingredienser (4 personer):
8 skivor bröd efter smak
en klick smör eller margarin
200 gram ost (du kan t.ex. även använda brie eller getost!)
60 gram skalade valnötter
8 skivor skinka eller bacon

Tillredning: Bred den ena sidan av brödet med smör eller margarin. Lägg en brödskiva på stekplattan och lägg ovanpå några skivor ost, ett par valnötter och ett par skivor skinka eller bacon. Lägg den andra brödskivan ovanpå och stäng apparaten. Efter några minuter är smörgåsen klar.

ROSTAT KÖTT MED GRÖNSAKER

Ingredienser för 4 personer: 400 gram oxfilé i bitar, 400 gram kalvfilé, 1 melon, 1 dl ingefärssirap, 1 paprika, 1 lök, 1 huvud vitkål, 8 sjiitakè-svampar.
Ris med ärtor: 400 gram ris, 7 dl dasjii-komboe, 2 msk saké, 50 gram gröna ärtor.
Goma-zoesås: 3 msk vita eller svarta sesamfrön, 6 msk sojasås, 2 msk dasji, saft av 1 citron.

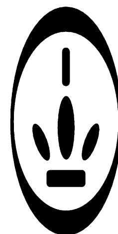
Tillredning kött och grönsaker: Skär oxfilén i bitar på 2 centimeter och lägg dem snyggt ordnade på en bräda. Skär kalvfilén i tunna skivor och ordna även dessa på brädan. Tag ut kärnsträngarna ur melonen, tag bort skalet och stryk ingefärssirap på melonklyftorna. Skär löken och paprikan i ringar (avlägsna kärnsträngarna), tag bort skaften från sjiitakè-svamparna och skär kålen i strimlor. Lägg sedan grönsakerna på en skål.

Tillredning ris: Blanda riset med saké och dasjii-komboe och låt detta stå i en timme. Koka sedan riset färdigt enligt anvisningarna på förpackningen. Blanda i ärtorna vid slutet av koktiden.

Värm upp stekplattan vid det högsta läget. Bryn köttet snabbt på båda sidor så att det sluter sig. Stek sedan grönsakerna knapriga på plattan (rör om då och då med en träspade). Vändstek till sist steker du melonen på plattan.

PRINCESS SILVER MULTI SNACK 4-IN-1 ART. 112336

Læs først brugsanvisningen grundigt igennem og opbevar denne, så du også ved en senere lejlighed kan kigge i den. Før stikket sættes i stikkontakten, kontrollerer man, at spændingsangivelsen på typepladen svarer til den lokale netspænding. Tilslut apparatet udelukkende til stikkontakt, der har jordforbindelse.



Silver Multi Snack 4-i-1 er et professionelt 4-i-1 apparat. Apparatet kan anvendes som et vaffeljern med de 4x4 vaffelplader. Silver Multi Snack 4-i-1 kan derudover anvendes til at lave sandwich med. Hertil kan du fastgøre sandwichpladerne på apparatet. Sidst men ikke mindst kan apparatet i udklappet tilstand anvendes som grill med de to dertil hørende grillplader. Alle plader er af massivt støbt letmetal og er forsynet med en teflon-belægning. Dette gør, at rengøringen af apparatet altid er nem og hurtig. Kontrollampen og den regulerbare termostat gør Silver Multi Snack 4-i-1 til et praktisk, håndterbart apparat.

Inden apparatet tages i brug første gang, anbefales det at vaske pladerne i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel og herefter at aftørre dem grundigt. Mens apparatet er i brug første gang, kan der opstå lidt røg. Dette er normalt ved nye opvarmningselementer og vil stoppe af sig selv efter kort tid.

UDSKIFTNING AF PLADERNE

For at kunne fastgøre eller udskifte pladerne er det hensigtsmæssigt først helt at åbne apparatet. Dette gøres på følgende måde:

- Klap låget på apparatet op, indtil det helt af sig selv bliver stående i oprejst stilling.
- Hiv nu i låget i opadgående retning, indtil det ikke kan komme videre.
- Nu kan du klappe låget helt bagover.

Dette er grill-standen. For at kunne anvende apparatet som vaffeljern eller til at lave sandwiches med, klap låget i omvendt rækkefølge tilbage til udgangspositionen.

Når apparatet er klappet helt ud, kan pladerne udskiftes på nem vis. Stil apparatet på et stabilt og varmebestandigt sted. Nu kan apparatet åbnes. Pladerne smøres med lidt bageolie (udelukkende første gang og efter rengøringen). Luk apparatet og opvarm pladerne ved at indstille temperaturen. Regulatoren sidder i højre side. Når apparatet anvendes som grill, behøver du ikke at lukke dette under opvarmningen. Pladerne har den rigtige temperatur, når kontrollampen slukker. Eksperimentér lidt med temperaturindstillingen, indtil du har fundet den rigtige indstilling.

ANVENDELSE SOM VAFFELJERN

Vigtigt:
Vent indtil pladerne har den rigtige temperatur. Forarbejd dejen altid ved stuetemperatur.

Flydende dej:
Brug en grydeske til at fylde den nederste plades formoverflade tilstrækkeligt med.

Fast dej:
Ælt 2 dejkugler og læg disse midt på pladerne. Sørg for at dejen fordeles jævnt. Luk apparatet. Dejen vil nu udvide sig op i den anden plades former.

Når vaflerne er færdige, kan du tage dem ud. Helst med en gaffel med to grene. Vær opmærksom på, at teflon-belægningen ikke beskadiges. På grund af damptrykket under bagningen vil pladerne blive trykket lidt fra hinanden. Dette er fuldkommen normalt. Bag ved den korrekte temperatur, ellers vil vaflerne klistre. Vaffeljernet må ikke åbnes for tidligt, for ellers bliver vaflerne trukket fra hinanden.

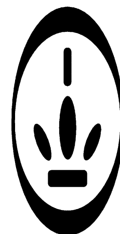
TIL TILBEREDNING AF SANDWICH

Vent indtil pladerne har den rigtige temperatur. Læg en brødskive på den nederste plade, herefter pålægget og så endnu en brødskive. Luk apparatet helt. Efter ca. 3 minutter er sandwichen klar. Sandwichen tages ud ved hjælp af et spatelformet køkkengrej af træ eller plastik for at undgå beskadigelse af teflon-belægningen.

ANVENDELSE SOM GRILL

For at kunne grille varmes apparatet op i lukket tilstand, fordi opvarmningen herved vil foregå meget hurtigere. Når pladerne er varme, åbnes apparatet. Denne åbne grill-stand er ikke kun praktisk i køkkenet, men ser også godt ud på bordet! Derudover er det en sund måde at grille/stege på, da olie eller smør ikke er nødvendigt.

Alt efter hvilke retter, der laves, eller ingredienser, der anvendes, vælger man en stegetid og en temperaturindstilling. Naturligvis kan der eksperimenteres lidt med stegetiden og med temperaturindstillingen for at opnå det bedste resultat.



Små stykker kød, fisk o.s.v. er hurtigere møre end store stykker.

Vend kød og fisk kun én gang, så kødet ikke bliver tørt. Af samme grund er det bedre ikke at anvende en gaffel eller lignende til at prikke i kødet med, men derimod at bruge spatelformet køkkengrej.

Anvend på bagepladen eventuelt spatelformet køkkengrej af træ eller plastik. Anvend aldrig bestik af metal for at undgå beskadigelse af teflon-belægningen.

Du kan eventuelt også grille, når apparatet er lukket. Kødet, fisken eller andre ingredienser lægges da på den nederste plade.

RENGØRING

TAG FØRST STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN.
Rengør apparatet hver gang efter brug. Lad apparatet først afkøle helt. Tør ydersiden af med en fugtig klud. Pladerne kan rengøres med vand tilsat lidt opvaskemiddel. Skyl dem af med almindelig vand. Teflon-belægningen må ikke rengøres med skarpe metal-genstande eller aggressive rengøringsmidler. Hvis pladerne er meget snavsede, kan man lægge dem i blød i vand tilsat opvaskemiddel i en halv time.

Efter at have grillet er det tit nok at tørre pladerne af med lidt køkkenrulle, mens apparatet stadig er varmt.

BESKADIGELSE AF PLADERNE SOM FØLGE AF BRUG AF SKARPE GENSTANDE OMFATTES IKKE AF GARANTIEN!

PRINCESS TIPS

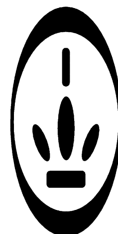
- Stil apparatet et fast og stabilt sted, som derudover er varmebestandigt.
- Når apparatet anvendes i åbnet tilstand, vil bord- eller køkkenplade blive meget varm. Stil derfor aldrig det åbnede apparat på en overflade af kunststof uden at denne beskyttes først.
- Dyp aldrig apparatet i vand eller andre væsker.
- Ydersiden af apparatet bliver meget varm. Løft apparatet derfor udelukkende ved at tage fat i håndgrebet.
- Sørg for at apparatet ikke står for tæt ved bordkanten, så det ved et uheld kan falde ned; sørg ligeledes for at ledningen ikke hænger således, at man kan falde over den eller blive hængende i den.
- Ved beskadigelse af apparatet eller netledningen bør apparatet ikke længere bruges. Du bedes da kontakte vores service-afdeling. En beskadiget netledning kan udelukkende udskiftes af vores service-afdeling, idet der kræves specialværktøj.
- Stil ikke apparatet på eller i nærheden af varme kogeplader eller lignende.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten inden rengøringen eller ved afbrydelser.
- Pladerne bliver meget varme; sørg for at børn ikke kan komme til apparatet. Naturligvis bør du også selv være forsigtig.
- Anvend aldrig skuremidler eller andre aggressive rengøringsmidler.
- Apparatet må udelukkende anvendes som foreskrevet i brugsanvisningen.
- Anvend aldrig tilbehør, der ikke er anbefalet af leverandøren.
- Netledningen må ikke komme i berøring med pladerne.
- Hold opsyn med børn, så man er sikker på, at de ikke bruger apparatet som legetøj.
- Det kan være farligt at lade børn eller personer med et mentalt eller fysisk handicap eller uden den nødvendige erfaring eller viden anvende apparatet. Den, der har ansvaret for deres sikkerhed, bør først instruere dem i brugen heraf eller altid selv holde tilsyn, når apparatet er i brug.

ET PAR OPSKRIFTER

VAFFELOPSKRIFT (TIL ± 8 VAFLER)

Ingredienser:
500 gram smør
500 gram selvhævende bagemel
500 gram sukker
8 æg

Tilberedning: Smelt smørret langsomt, tilsæt sukkeret og 8 æggeblommer. Bland dette til en jævn og smidig dej. Pisk æggehviderne stive. Tilsæt nu først langsomt det sigtede mel og bland det hele til en tyk masse. Til sidt tilsættes æggehviderne. Dejen er nu klar til brug.



VALNØDDE-TOAST

Ingredienser (4 personer):
8 skiver brød efter eget valg
lidt smør eller margarine
200 gram ost (du kan for eksempel også bruge brie- eller gedeost!)
60 gram valnødder
8 skiver skinke eller bacon (tynde skiver)

Tilberedning: Smør brødskiven med lidt smør eller margarine på den ene side. Læg en skive brød på sandwichpladen og ovenpå dette nogle skiver ost, valnødder og et par skiver skinke eller bacon. Læg den anden brødskive ovenpå dette og luk apparatet. Efter nogle få minutter er toasten færdig.

RISTET KØD MED GRØNSAGER

Ingredienser til 4 personer: 400 gram oksemørbrad(i småstykker), 400 gram kalvekødsfilet, 1 melon, 1 dl ingefærsirup, 1 peberfrugt, 1 løg, 1 hvidkål, 8 sjiitakès.
Ris med grønne ærter: 400 gram ris, 7 dl dasjii-komboe, 2 spsk. saké, 50 gram grønne ærter.
Goma-zoesovs: 3 spsk. hvide eller sorte sesamfrø, 6 spsk. sojasovs, 2 spsk. dasji, saften fra 1 citron.

Tilberedning kød og grønsager: Skær mørbraden i små stykker på 2 centimeter og læg disse på en pæn serveringsbakke. Skær kalvekødsfileten i små tynde stykker og læg også disse på serveringsbakken. Fjern kernerne fra melonen, skræl den og pensl melon-skiverne med ingefærsirup. Snit løget og peberfrugten i ringe (fjern kernerne), fjern stilkene fra sjiitakèerne og snit kålen i strimler. Læg grønsagerne på en skål.

Tilberedning ris: Bland risen med saké og dasjii-komboe og lad dette hvile i en time. Herefter koger du risen som foreskrevet på pakken. Sidst i kogefasen blandes de grønne ærter i.

Opvarm pladen på højeste stand. Steg kødet på begge sider, så porerne hurtigt lukkes. Herefter steges grønsagerne kort på pladen, men pas på at de ikke bliver slatne (rør af og til i dem med spatelformet køkkengrej af træ). Til sidst steges melonskiverne på begge sider, vend dem jævnligt.

PRINCESS SILVER MULTI SNACK 4-IN-1 ART. 112336

Les gjennom hele bruksanvisningen før du begynner og ta vare på den for senere bruk. Kontroller at spenningen hos deg stemmer overens med spenningen på apparatet. Koble apparatet kun til en jordet stikkontakt.

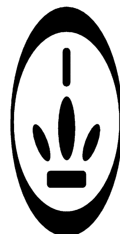
Silver Multi Snack 4-in-1 er et profesjonelt fire-i-ett apparat. Apparatet kan brukes som et vaffeljern med 4x4 vaffelplater. Silver Multi Snack 4-in-1 kan også brukes som smørbrødjern. I så fall må du feste toastplatene på apparatet. Når apparatet er utfelt, kan det til slutt brukes som en grill med de to tilhørende grillplatene. Alle platene er laget av massivt støpt lettmetall og har anti-klebebelegg. Derfor er apparatet alltid lett å rengjøre. Kontroll-lyset, den justerbare termostaten samt klemmen for å holde fast vafler og sandwicher, gjør Silver Multi Snack 4-in-1 til et praktisk og håndterlig apparat.

Vask platene grundig i varmt vann med litt oppvaskmiddel og tørk dem før du bruker grillen for første gang. Første bruk kan medføre litt røykutvikling. Dette er normalt i nye varmeelementer og vil forsvinne av seg selv etter kort tid.

UTSKIFTING AV PLATENE
For å kunne feste eller skifte ut platene på forsvarlig måte, er det best at du først feller apparatet helt opp. Gjør dette på følgende måte:

- Fell opp lokket på apparatet til det står opp av seg selv.
- Trekk lokket rett oppover til du ikke kan trekke det videre.
- Nå kan du legge lokket flatt bakover.

Dette er posisjonen for grilling. Hvis du vil bruke apparatet som vaffeljern eller smørbrødjern, må du felle lokket framover i omvendt rekkefølge.



Når apparatet er helt åpent, kan du enkelt og lett skifte ut platene. Plasser apparatet på et stabilt underlag som tåler varme. Nå kan du åpne apparatet. Hell et tynt lag med stekeolje på platene (dette gjøres kun den første gangen og etter rengjøring). Lukk apparatet, og la platene bli varme ved å stille inn temperaturjusteringen på høyre side. Hvis du vil bruke apparatet som grill behøver du ikke lukke det under oppvarmingen. Platene har riktig temperatur når kontrollyset slukkes. Prøv deg frem med temperaturjusteringen til du har funnet den beste innstillingen.

BRUK SOM VAFFELJERN

Viktig:
Vent til platene har riktig temperatur. Deigen må alltid bearbeides ved romtemperatur.

Røre:
Bruk en øse for å helle røren over overflaten på den underste platen.

Deig:
Elt 2 boller av deigen, og legg dem midt på platene. Sørg for at deigen blir godt fordelt over platene. Lukk apparatet. Deigen blir skjøvet inn i formene på den andre platen.

Når vaflene er ferdige, kan du ta dem av platene. Bruk helst en gaffel med to tenner. Sørg for at anti-klebebelegget ikke blir skadet. På grunn av damptrykket under stekingen vil platene bli skjøvet litt fra hverandre. Dette er helt normalt. Stek vaflene ved riktig temperatur, ellers vil de klebe seg fast på platene. Pass på så du ikke åpner vaffeljernet for tidlig, da går vaflene i stykker.

BRUK SOM SMØRBRØDJERN

Vent til platene har nådd riktig temperatur. Legg en brødskive på den underste platen, legg på pålegget, og legg på en annen brødskive. Lukk apparatet, og lås det. Etter ca. 3 minutter er toasten ferdig. Fjern toasten helst med spatel av tre eller plast for å unngå skade på anti-klebebelegget.

BRUK SOM GRILL

For å kunne grille, må apparatet først varmes mens det er lukket. Oppvarmingen går nemlig mye hurtigere på den måten. Når platene er varme, åpner du apparatet. Denne åpne grillposisjonen er praktisk for bruk på kjøkkenet og ser dessuten fin ut på bordet! Dessuten er det en sunn måte å grille/steke på, ettersom du ikke trenger olje eller smør.

Steketiden og temperaturinnstillingen avhenger av hvilke retter du vil tilberede og hvilke ingredienser du vil bruke. Du kan selvfølgelig prøve ut steketiden og temperaturinnstillingen for å oppnå best mulig resultat.

Små stykker kjøtt, fisk osv. tilberedes hurtigere enn store stykker.

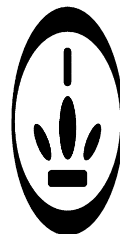
Snu kjøtt og fisk bare én gang, så det ikke blir altfor tørt. Av samme grunn er det best å ikke stikke i kjøttet med gaffel e.l., men å bruke spatelen.

Bruk eventuelt en spatel av tre eller plast på stekeplaten. Bruk ikke metallbestikk, da dette kan føre til skade på anti-klebebelegget.

Du kan eventuelt også grille når apparatet er lukket. Legg i så fall kjøttet, fisken eller de andre ingrediensene på den underste stekeplaten før du lukker apparatet.

RENGJØRING

TREKK FØRST STØPSLET UT AV STIKKONTAKTEN.. Rengjør apparatet hver gang du har brukt det. La apparatet bli fullstendig avkjølt. Utsiden kan tørkes av med en fuktig klut. Platene kan rengjøres i varmt vann med oppvaskmiddel. Skyll av med rent vann. Bruk aldri skarpe metallgjenstander eller sterke rengjøringsmidler på anti-klebebelegget. Hvis platene er svært skitne, kan de legges i varmt vann med oppvaskmiddel i en halv time.



Etter grillingen er det ofte tilstrekkelig at du tørker av platene med tørkerull mens apparatet ennå er varmt.

SKADE PÅ PLATENE SOM ER FORÅRSAKET AV SKARPE GJENSTANDER DEKKES IKKE AV GARANTIEN!

TIPS FRA PRINCESS

- Sett apparatet på en stødig og stabil bunn, som også tåler varme.
- Når du bruker apparatet i åpen stilling, vil bordet eller kjøkkenbenken bli svært varme. Et åpent apparat må aldri settes på plastbunn uten beskyttelse.
- Dypp aldri apparatet i vann eller annen væske.
- Utsiden på apparatet kan bli svært varm. Ta bare i håndtaket på apparatet.
- Sørg for at apparatet ikke står så nær kanten av et bord, en kjøkkenbenk eller lignende, at det kan falle av. Sørg også for at ledningen ikke henger slik at noen kan snuble i den eller vikle seg inn i den.
- Bruk ikke apparatet hvis selve apparatet eller ledningen er skadet, men send det til vår serviceavdeling. For apparater av denne typen kan en skadet ledning kun byttes ut ved vår serviceavdeling ved hjelp av spesielt verktøy.
- Plasser ikke apparatet på eller i nærheten av en varm kokeplate eller lignende.
- Ta alltid støpslet ut av stikkontakten før rengjøring og ved defekter.
- Platene blir svært varme. Hold apparatet utilgjengelig for barn, og vær også forsiktig selv.
- Bruk aldri sterke rengjøringsmidler eller skuremidler.
- Bruk apparatet bare slik det er angitt i bruksanvisningen.
- Ikke bruk tilbehør som ikke er anbefalt av produsenten.
- Ledningen bør ikke komme i kontakt med platene.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk av dette apparatet av barn eller personer med et fysisk, sensorisk, mentalt eller motorisk handikapp, eller med manglende erfaring og kunnskap, kan medføre fare. Personer som er ansvarlig for deres sikkerhet bør gi spesifikke instrukser eller overvåke bruken av apparatet.

NOEN OPPSKRIFTER

OPPSKRIFT PÅ VAFLER (FOR CA. 8 VAFLER)

Ingredienser:
500 gram smør
500 gram selvhevende bakepulver
500 gram sukker
8 egg

Tilberedning: Smelt smøret langsomt, tilsett sukker og 8 eggeplommer. Bland dette til en kremaktig masse. Visp eggehviten til den blir stiv. Tilsett det siktede melet langsomt, og bland dette til en tykk masse. Til slutt tilsettes den vispede eggehviten. Deigen er nå klar til bruk.

TOAST MED VALNØTTER

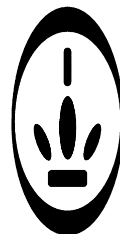
Ingredienser (til 4 personer):
8 brødskiver etter eget valg
litt smør eller margarin
200 gram ost (du kan også bruke f.eks. brie eller geitost!)
60 gram valnøttkjerner
8 skiver skinke eller bacon

Tilberedning: Smør brødet på en side med litt smør eller margarin. Legg en brødskive på toastplaten og legg noen skiver ost, et par valnøtter og et par skiver skinke eller bacon på den. Legg den andre brødskiven oppå, og lukk apparatet. Noen minutter senere er toasten ferdig.

RISTET KJØTT MED GRØNNSAKER

Ingredienser til 4 personer: 400 gram oksefilet, 400 gram kalvefilet, 1 melon, 1 dl ingefærsirup, 1 paprika, 1 løk, 1 hvitkål, 8 sjitakè-er.
Ris med erter: 400 gram ris, 7 dl dasji-kombu, 2 spiseskjeer saké, 50 gram erter.
Gomasu-saus: 3 spiseskjeer hvite eller sorte sesamfrø, 6 spiseskjeer sojasaus, 2 spiseskjeer dasji, saft fra 1 sitron.

Tilberedning av kjøtt og grønnsaker: Skjær oksefileten i terninger på 2 cm og legg dem pent på et vakkert brett. Skjær kalvefileten i tynne skiver og legg dem også pent på brettet. Ta frøene ut av melonen, skrell melonen og smør ingefærsirupen på melondelene.



Kutt løken og paprikaen i ringer (ta ut delene med frø i paprikaen), fjern stilkene på sjitakè-ene og kutt kålen i små strimler. Legg grønnsakene på en skål.

Tilberedning av ris: Bland risen med saké og dasji-kombu og la det stå i en time. Kok risen slik som det står beskrevet i bruksanvisningen på pakken. Ha i ertene mot slutten av koketiden.

Varm opp stekeplaten på høyeste innstilling. Brun kjøttet hurtig på begge sidene. Stek så grønnsakene på stekeplate til de blir møre (rør av og til med en spatel av tre). Til slutt stekes melonen på stekeplaten.

PRINCESS SILVER MULTI SNACK 4-IN-1 ART. 112336

Lue käyttöohje ensin kokonaan läpi ja säilytä se myöhempää tarvetta varten. Tarkista, että käytettävissäsi oleva verkkojännite vastaa laitteeseen merkittyä jännitettä. Kytke laite ainoastaan maadoitettuun pistorasiaan.

Silver Multi Snack 4-in-1 on ammattimainen laite, jossa yhdistyy neljä eri toimintoa. Laitetta voidaan käyttää vohvelirautana, jossa on 4x4 vohvelinpaistolevyä. Silver Multi Snack 4-in-1 -laitetta voidaan käyttää myös voileipägrillinä täytettyjen voileipien valmistamiseen. Tällöin laitteeseen kiinnitetään erilliset paistolevyt. Lisäksi, kun laitteeseen kiinnitetään kaksi siihen kuuluvaa grillauslevyä, sitä voidaan auki levitettynä käyttää myös grillinä. Kaikki levyt on valmistettu massiivisesta valuraudasta ja niissä on tarttumaton pinnoite. Sen ansiosta laite on aina nopea ja helppo puhdistaa. Merkkivalon ja säädettävän termostaatin ansiosta Silver Multi Snack 4-in-1 on hyvin käytännöllinen laite.

On suositeltavaa pestä levyt ennen käyttöä huolellisesti lämpimällä astianpesuainevedellä ja kuivata ne hyvin. Ensimmäistä kertaa käytettäessä levyistä saattaa lähteä hieman savua. Tämä on normaali ilmiö uusia lämmityselementtejä käytettäessä ja loppuu jonkin ajan kuluttua itsestään.

LEVYJEN VAIHTO
On parasta avata laite ensin kokonaan auki levyjen kiinnittämiseksi lujasti paikoilleen ja laitteen käynnistämiseksi. Tämä tapahtuu seuraavasti:

- Nosta laitteen kansi ylös, kunnes se jää itsestään pystyasentoon.
- Vedä kantta niin paljon kuin mahdollista suoraan ylöspäin.
- Nyt voit kääntää kannen taaksepäin täysin auki.

Laitetta voidaan nyt käyttää grillinä. Käytettäessä laitetta vohvelirautana tai voileipägrillinä, kansi käännetään päinvastaisessa järjestyksessä taas eteenpäin.

Kun laite on avattu kokonaan auki, levyt voidaan vaihtaa helposti. Aseta laite vakaalle, kuumankestävälle alustalle. Laite voidaan nyt avata. Sivele levyt kevyesti ruokaöljyllä (ainoastaan ensimmäistä kertaa käytettäessä ja puhdistuksen jälkeen). Sulje laite ja kuumenna levyt säätämällä lämpötila laitteen oikealla sivulla olevalla lämpötilansäätimellä. Jos aiot käyttää laitetta grillinä, sitä ei tarvitse kuumennettaessa sulkea. Kun merkkivalo sammuu, levyt ovat säädetyn lämpöisiä. Voit kokeilla lämpötilansäätimellä eri lämpötiloja, kunnes löydät ihanteellisen säädön.

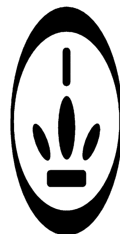
KÄYTTÖ VOHVELIRAUTANA

Tärkeää:
Odota, kunnes levyt ovat säädetyn lämpöisiä. Valmista taikina aina huoneenlämpöisistä aineksista.

Juokseva taikina:
Käytä kauhaa, jotta alemman levyn paistopinnalle tulee tarpeeksi taikinaa.

Kiinteä taikina:
Vaivaa taikinasta kaksi pullaa ja aseta ne paistolevyjen keskelle. Tarkista, että taikina on levitetty tasaisesti. Sulje laite. Taikina puristuu nyt ylemmän levyn muottiin.

Irrota valmiit vohvelit mieluummin kaksipiikkisellä haarukalla. Varo vahingoittamasta tarttumatonta pinnoitetta. Vohveleita paistettaessa höyrynpaine työntää levyt hieman irti toisistaan. Tämä on täysin normaalia. Paista vohvelit oikeassa lämpötilassa, sillä muuten ne tarttuvat kiinni levyihin. Älä avaa vohvelirautaa liian nopeasti, koska silloin vohvelit saattavat revetä keskeltä.



KÄYTTÖ VOILEIPÄGRILLINÄ

Odota, kunnes grillauslevyt ovat säädetyn lämpöisiä. Aseta leipäviipale alemmalle levylle, sen jälkeen täyte ja lopuksi päälle toinen leipäviipale. Sulje laite. Täytetty voileipä on valmis n. kolmen minuutin kuluttua. Irrota voileipä mieluummin puu- tai muovilastalla välttääksesi vioittamasta tarttumatonta pinnoitetta.

KÄYTTÖ GRILLINÄ

Käyttäessäsi laitetta grillinä kuumenna se suljettuna, koska kuumennus tapahtuu tällöin paljon nopeammin. Avaa laite, kun grillauslevyt ovat tarpeeksi kuumia. Grilliä on avattuna kätevä käyttää keittiössä, mutta sitä voi käyttää erinomaisen hyvin myös ruokapöydässä! Sitä paitsi grillaus tai paistaminen on terveellistä, sillä öljyä tai rasvaa ei tarvita.

Grillausaika ja lämpötilansäätö riippuvat valmistettavasta ruokalajista ja käytetyistä aineksista. Luonnollisesti voit itse kokeilla eri valmistusaikoja ja lämpötiloja ja näin saavuttaa parhaan tuloksen.

Pienet liha-, kala- jne. palat valmistuvat nopeammin ja kypsyvät paremmin kuin isot palat.

Käännä lihaa ja kalaa ainoastaan kerran, koska silloin ne pysyvät mehukkaina. Samasta syystä lihaa ei saa pistellä haarukalla tms., vaan on parempi käyttää lastaa.

Käytä grillauslevyllä puu- tai muovilastaa. Älä käytä metallivälineitä, koska ne voivat vioittaa tarttumatonta pinnoitetta.

Grillaus on mahdollista myös laitteen ollessa suljettu. Aseta tällöin liha, kala tai muut ainekset alemmalle grillauslevylle ennen kuin suljet laitteen.

PUHDISTUS

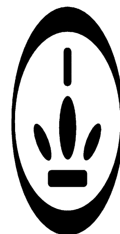
IRROTA AINA ENSIN PISTOTULPPA PISTORASIASTA.
Puhdista laite jokaisen käytön jälkeen. Anna laitteen jäähtyä ensin kokonaan. Pyyhi ulkopinta kostealla liinalla. Levyt tulisi puhdistaa lämpimällä astianpesuainevedellä ja huuhtoa puhtaan, juoksevan veden alla. Älä käsittele tarttumatonta pinnoitetta terävillä metallivälineillä tai syövyttävillä puhdisteilla. Jos levyt ovat hyvin likaisia, niitä voi liottaa puolisen tuntia lämpimässä astianpesuainevedessä.

Grillauksen jälkeen riittää yleensä, että levyt pyyhitään talouspaperilla laitteen ollessa vielä lämmin.

TAKUU EI KOSKE LEVYJEN VIOITTUMISTA, JOS SE ON AIHEUTUNUT TERÄVIEN ESINEIDEN KÄYTÖSTÄ.

PRINCESS-OHJEITA

- Aseta laite vakaalle kuumankestävälle alustalle.
- Kun laitetta käytetään avattuna, pöydän tai työtason pinta kuumenee. Älä siis koskaan aseta avattua laitetta suoraan muovipinnalle ilman suojaavaa alustaa.
- Älä koskan upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Laitteen ulkopinta kuumenee. Tartu laitteeseen vain kädensijasta.
- Huolehdi siitä, että laite ei ole asetettu niin lähelle pöydän, työtason tms. reunaa, että joku voi tönäistä sen kumoon. Varmista myös, että liitosjohto ei riipu niin, että siihen voi kompastua.
- Älä käytä laitetta, jos se tai sen liitosjohto on vioittunut, vaan toimita se huoltopalveluumme. Tämän tyyppisten laitteiden vioittuneen liitosjohdon voi vaihtaa uuteen ainoastaan huoltopalvelumme erikoistyökaluja käyttämällä.
- Älä aseta laitetta kuuman keittolevyn tms. päälle tai aivan lähelle.
- Irrota liitosjohto aina pistorasiasta ennen laitteen puhdistusta tai häiriöiden sattuessa.
- Levyt kuumenevat hyvin kuumiksi. Huolehdi siitä, että ne ovat lasten ulottumattomissa, ja ole itsekin varovainen.
- Älä käytä hankaavia tai naarmuttavia puhdisteita.
- Käytä laitetta ainoastaan käyttöohjeen mukaisesti.
- Älä käytä muiden kuin valmistajan suosittelemia tarvikkeita.
- Liitosjohto ei saa joutua kosketuksiin levyjen kanssa.
- Lapsia on valvottava tarkoin, että he eivät leiki laitteella.



- Jos lapset tai fyysisesti vammaiset, aisti-, kehitys- tai liikuntavammaiset tai henkilöt, joilla ei ole tarvittavaa kokemusta tai taitoa, käyttävät tätä laitetta, siitä voi olla seurauksena vaaratilanne. Heidän turvallisuudestaan vastuussa olevien henkilöiden on annettava selvät ohjeet tai heidän on valvottava laitteen käyttöä.

MUUTAMIA RUOKAOHJEITA

VOHVELIT (N. 8 VOHVELIA)

Ainekset:
500 g voita
500 g kohotusainetta sisältäviä jauhoja
500 g sokeria
8 munaa

Valmistus: Sulata voi miedolla lämmöllä ja lisää sokeri ja 8 munankeltuaista. Sekoita kuohkeaksi. Vatkaa valkuaiset kovaksi vaahdoksi. Lisää seokseen vähän kerrallaan ensin jauhot siivilän läpi ja sekoita paksuksi seokseksi. Lisää lopuksi vaahdoksi vatkatut valkuaiset. Taikina on nyt käyttövalmis.

PÄHKINÄINEN TÄYTETTY VOILEIPÄ

Ainekset (neljälle):
8 leipäviipaletta
Hieman voita tai margariinia
200 g juustoa (esim. brietä tai vuohenjuustoa!)
60 g kuorittuja saksanpähkinöitä
8 siivua kinkkua tai ohueksi leikattua pekonia

Valmistus: Voitele leipäviipaleet toiselta puolelta voilla tai margariinilla. Aseta viipale paistolevylle ja päälle pari juustosiivua, pari saksanpähkinää ja muutama kinkku- tai pekonisiivu. Aseta päälle toinen leipäviipale ja sulje laite. Täytetty voileipä on valmis parin minuutin kuluttua.

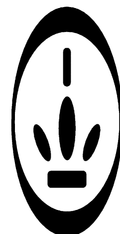
PAISTETTUA LIHAA VIHANNESTEN KERA

Ainekset neljälle: 400 g naudan sisäfileetä, 400 g vasikan sisäfileetä, 1 meloni, 1 dl inkiväärisiirappia, 1 paprika, 1 sipuli, 1 valkokaali, 8 siitakesientä.
Riisi herneiden kera: 400 g riisiä, 7 dl dashi-kombua, 2 ruokalusikallista sakeeta, 50 g herneitä.
Goma-zoe -kastike: 3 rkl valkoisia tai mustia seesaminsiemeniä, 6 ruokalusikallista soijakastiketta, 2 rkl dashia, 1 sitruunan mehu.

Lihan ja vihannesten valmistelu: Leikkaa naudan sisäfilee 2 cm:n kokoisiksi paloiksi ja aseta ne kauniisti vadille. Leikkaa vasikan sisäfilee ohuiksi viipaleiksi ja aseta ne myös vadille. Poista melonista siemenet, kuori meloni ja voitele meloninpalat inkiväärisiirapilla. Leikkaa sipuli ja paprika renkaiksi (poista siemenet), leikkaa siitakesienistä kannat ja leikkaa kaali suikaleiksi. Aseta vihannekset vadille.

Riisin valmistus: Sekoita keskenään riisi, sakee ja dashi-kombu ja anna maustua tunti. Keitä riisi kypsäksi pakkauksen ohjeiden mukaisesti. Kun riisi on melkein valmis, lisää herneet.

Kuumenna grillauslevy korkeimmalla teholla. Paista lihat nopeasti molemmin puolin. Paista vihannekset levyllä rapeiksi (kääntele silloin tällöin puulastalla). Paista lopuksi meloni levyllä silloin tällöin käännellen.



Leia primeiro atentamente estas instruções e conserve-as para mais tarde as voltar a consultar. Verifique se a tensão eléctrica de sua casa corresponde à do aparelho. Ligue este aparelho unicamente a uma tomada de terra.

O Silver Multi Snack 4-in-1 é um aparelho profissional 4-in-1. O aparelho pode ser utilizado para fazer waffles com as chapas de ferro 4x4 para waffles. O Silver Multi Snack 4-in-1 pode ser também utilizado para fazer tostas. Para tal deve colocar as chapas para fazer tostas no aparelho. Por fim, pode abrir o aparelho e utilizá-lo como grelhador juntamente com as duas chapas de grelhar. Todas as chapas são de metal leve maciço e moldado e estão revestidas com uma camada anti-aderente. Deste modo, pode limpar sempre o aparelho de forma fácil e rápida. A luz de aviso e o termóstato automático tornam o Silver Multi Snack 4-in-1 num electrodoméstico muito prático.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez deve lavar bem as chapas em água quente com um pouco de detergente e secá-las bem. As chapas podem deitar algum fumo durante a primeira utilização. Isto é normal para os elementos de aquecimento novos e deixará de acontecer ao fim de pouco tempo.

SUBSTITUIR AS CHAPAS

Para colocar ou substituir as chapas deve começar por abrir o aparelho completamente. Proceda da seguinte forma:

- Levante a tampa do aparelho até que esta se mantenha aberta por si só.
- De seguida puxe a tampa directamente para cima até à sua posição máxima.
- Agora pode dobrar a tampa para trás até ficar em posição plana.

Esta é a posição para grelhar. Para utilizar o aparelho para fazer waffles ou tostas dobre a tampa para a frente, na ordem inversa.

Uma vez totalmente aberto, é muito simples proceder à substituição das chapas. Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e resistente ao calor. O aparelho pode então ser aberto. Untar ligeiramente as chapas com óleo (apenas antes da primeira utilização e após a limpeza). Fechar o aparelho e deixar aquecer as chapas regulando a temperatura no botão que se encontra no lado direito. Quando utilizar o aparelho para grelhar não é necessário fechá-lo enquanto as chapas estiverem a aquecer. Quando a lâmpada de aviso se acender, o aparelho atingiu a temperatura correcta. Pode experimentar as várias temperaturas até encontrar a temperatura ideal.

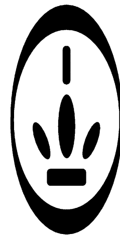
COMO UTILIZAR O APARELHO PARA FAZER WAFFLES

Importante:
Esperar até que as chapas tenham atingido a temperatura correcta. A massa deve ser sempre preparada à temperatura ambiente.

Massa líquida:
Use uma concha da sopa para deitar a massa sobre a superfície da chapa inferior.

Massa sólida:
Amasse 2 bolas de massa e coloque-as no centro das chapas. Tenha o cuidado de distribuir bem a massa. Feche o aparelho. A massa ficará achatada sobre a superfície da outra chapa.

Quando as waffles estiverem prontas pode retirá-las, de preferência com um garfo bifurcado. Tenha cuidado para não danificar a camada anti-aderente. Durante a cozedura, as chapas ficarão ligeiramente afastadas devido à pressão do vapor. Isto é perfeitamente normal. x
Deve usar a temperatura correcta, caso contrário as waffles pegam-se. Não abra as chapas demasiado depressa porque as waffles podem desmanchar-se.



COMO UTILIZAR O APARELHO PARA FAZER TOSTAS

Esperar até que as chapas atinjam a temperatura correcta. Colocar uma fatia de pão na chapa inferior, pondo em seguida o recheio e outra fatia de pão. Fechar o aparelho. A tosta está pronta ao fim de 3 minutos. Deve retirar a tosta de preferência com uma espátula de madeira ou de plástico para evitar danificar a camada anti-aderente.

COMO UTILIZAR O APARELHO PARA GRELHAR

Para grelhar deve aquecer o aparelho fechado porque assim aquece mais rapidamente. Quando as chapas estiverem quentes abra o aparelho. Esta posição é muito útil para utilizar na cozinha e também muito prática para colocar na mesa! Esta é uma forma saudável de grelhar ou fritar, pois não é necessário qualquer óleo ou manteiga.

Dependendo dos pratos ou dos ingredientes que deseja preparar, deve escolher o tempo correcto necessário para os alimentos ficarem grelhados. Claro que pode experimentar vários tempos e temperaturas até obter o melhor resultado possível.

Pequenos pedaços de carne, peixe, etc. levam menos tempo a grelhar e ficam mais bem grelhados do que grandes pedaços.

Volte a carne e o peixe apenas uma vez, porque senão secam muito depressa. Pelas mesmas razões não deve usar um garfo para espetar a carne, mas sim uma espátula.

Use uma espátula de madeira ou de plástico sobre a chapa. Nunca deve usar utensílios de metal, pois estes podem danificar a camada anti-aderente.

Pode também grelhar com o aparelho fechado. Para o fazer, colocar a carne, peixe ou outro ingrediente na chapa inferior antes de fechar o aparelho.

LIMPEZAS

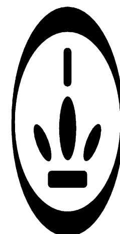
DESLIGUE PRIMEIRO A FICHA DA TOMADA.
Limpar o aparelho após cada utilização. Deixe primeiro arrefecer o aparelho. Limpe o exterior com um pano húmido. As chapas devem ser limpas com água morna e detergente e passadas por água. Não deve usar objectos metálicos afiados ou substâncias abrasivas na camada anti-aderente. Se as chapas estiverem muito sujas pode deixá-las cerca de meia-hora em água morna com detergente.

Depois de grelhar, basta limpar as chapas com papel de cozinha enquanto o aparelho estiver ainda quente.

A GARANTIA NÃO ABRANGE AS CHAPAS QUE TENHAM SIDO DANIFICADAS POR OBJECTOS AFIADOS!

SUGESTÕES DA PRINCESS

- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e resistente ao calor.
- Quando usar o aparelho aberto, a mesa ou a bancada podem aquecer muito. Por isso nunca deve colocá-lo sem protecção sobre uma bancada de plástico.
- Nunca mergulhe o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- O exterior do aparelho aquece muito. Portanto, deve pegar sempre no aparelho pela asa.
- Não deve colocar o aparelho na borda de uma mesa ou bancada de modo a que alguém possa porventura derrubá-lo; o fio não deve igualmente estar colocado de forma a que alguém possa tropeçar ou ficar preso nele.
- Não deve utilizar o aparelho se o mesmo ou o respectivo cabo de alimentação se encontrarem danificados, devendo enviá-lo para os nossos serviços de assistência. Neste tipo de aparelho, um fio danificado apenas pode ser substituído pelo nosso serviço de assistência por meio de ferramentas especiais.
- Não deve colocar o aparelho ao lado de uma chapa quente dum fogão ou de outra fonte de calor.
- Desligue sempre a ficha da tomada antes de limpar o aparelho ou em caso de avaria.
- As chapas podem aquecer muito. Mantenha-as fora do alcance das crianças e tenha você mesmo cuidado ao pegar nelas.
- Não deve usar quaisquer detergentes abrasivos.
- Utilize unicamente o aparelho de acordo com as instruções do fabricante.
- Não utilize quaisquer acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante.
- O cabo de alimentação não deve tocar nunca nas chapas.
- Deve vigiar as crianças para se assegurar que não brincam com o aparelho.
- O uso deste aparelho por crianças ou pessoas com deficiências físicas, sensoriais, mentais ou motoras, ou com falta de experiência ou conhecimentos pode provocar a ocorrência de riscos. As pessoas responsáveis pela sua segurança deverão receber instruções explícitas, ou então manter a vigilância enquanto o aparelho for utilizado.



ALGUMAS RECEITAS

RECEITA PARA FAZER WAFFLES (± 8 WAFFLES)

Ingredientes:
500 gramas de manteiga
500 gramas de farinha com fermento
500 gramas de açucar
8 ovos

Modo de preparação: derreta lentamente a manteiga, acrescente o açúcar e as 8 gemas. Misture até obter uma consistência cremosa. Bata as claras em castelo. Acrescente primeiro aos poucos a farinha peneirada e misture até obter uma massa grossa. Por último deite as claras em castelo. A massa está pronta a ser utilizada.

TOSTA DE NOZES

Ingredientes (4 pessoas):
8 fatias de pão
manteiga ou margarina q.b.
200 gramas de queijo (por exemplo queijo francês tipo Brie ou de cabra!)
60 gramas de nozes descascadas
8 fatias finas de fiambre ou de presunto

Modo de preparação: untar o pão com manteiga ou margarina de um dos lados. Colocar uma fatia de pão na chapa para fazer tostas e colocar por cima fatias de queijo, algumas nozes e algumas fatias de fiambre ou presunto. Colocar outra fatia de pão por cima e fechar o aparelho. A tosta fica pronta ao fim de alguns minutos.

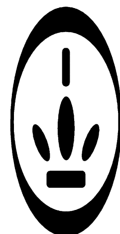
CARNE ASSADA COM LEGUMES

Ingredientes para 4 pessoas: 400 gramas de carne de vaca, 400 gramas de vitela, 1 melão, 1 dl xarope de gengibre, 1 paprica, 1 cebola, 1 couve branca, 8 cogumelos shiitake.
Arroz com ervilhas: 400 gramas de arroz, 7 dl de dashi-kombu, 2 colheres de sobremesa de saké, 50 gramas de ervilhas.
Molho de Goma-zoe: 3 colheres de sobremesa de sementes de sésamo brancas ou pretas, 6 colheres de sobremesa de molho de soja, 2 colheres de sobremesa de dashi, sumo de 1 limão.

Modo de preparação da carne e dos legumes: corte a carne de vaca em tiras de 2 centimetros e disponha-as numa travessa. Corte a vitela em fatias finas e disponha-as na travessa juntamente com a carne de vaca. Corte a casca ao melão, retire as pevides e regue com o xarope de gengibre. Corte a cebola e a paprica em rodelas (retire as sementes da paprica), tire os pés aos siitakes e ripe a couve. Colocar em seguida os legumes numa travessa.

Modo de preparação do arroz: misturar o arroz com o saké e o dashi-kombu e deixar repousar durante uma hora. Em seguida, cozer o arroz de acordo com as indicações da embalagem. No final do tempo de cozedura, acrescentar as ervilhas.

Aquecer a chapa na temperatura máxima. Grelhar bem e depressa a carne dos dois lados. Grelhar em seguida os legumes sobre a chapa sem deixar murchar (voltá-los de vez em quando com uma espátula de madeira). Por fim, grelhar o melão dos dois lados sobre a chapa.



Διαβάστε πρώτα αυτές τις οδηγίες προσεκτικά και φυλάξτε τις για μελλοντική χρήση. Ελέγξτε εάν η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος στο σπίτι σας ταιριάζει με τις προδιαγραφές της συσκευής. Η συγκεκριμένη συσκευή πρέπει να συνδέεται μόνο σε πρίζα με γείωση.

Η συσκευή Silver Multi Snack 4-in-1 είναι μια επαγγελματική συσκευή 4-σε-1. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως ψηστιέρα για βάφλες με ειδικές πλάκες επιφάνειας 4x4. Επίσης, η συσκευή Silver Multi Snack 4-in-1 μπορεί να χρησιμοποιηθεί ως τοστιέρα. Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως τοστιέρα, μπορείτε να τοποθετήσετε τις ειδικές πλάκες για τοστ. Τέλος, η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί εντελώς ανοιγμένη ως γκριλ τοποθετώντας τις δύο πλάκες ψησίματος (γκριλ) που συμπεριλαμβάνονται με τη συσκευή.
Όλες οι πλάκες είναι κατασκευασμένες από συμπαγές, ελαφρό, χυτευμένο μέταλλο και διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση.
Χάρη στην επίστρωση αυτή, ο καθαρισμός της συσκευής γίνεται εύκολα και γρήγορα. Η συσκευή Silver Multi Snack 4-in-1 είναι πολύ πρακτική χάρη στην λυχνία ένδειξης και τον ρυθμιζόμενο θερμοστάτη.

Συνιστούμε πριν τη χρήση, να πλένετε προσεκτικά τις πλάκες, χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και μικρή ποσότητα απορρυπαντικού για τα πιάτα και κατόπιν φροντίζετε να είναι εντελώς στεγνές πριν τις τοποθετήσετε. Οι πλάκες μπορεί να βγάλουν λίγο καπνό κατά την χρήση τους για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό για τα θερμαινόμενα εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται για πρώτη φορά και μετά από λίγο θα σταματήσει.

ΑΛΛΑΓΗ ΤΩΝ ΠΛΑΚΩΝ
Για τη σωστή τοποθέτηση και αλλαγή των πλακών, συνιστάται να ανοίξετε πρώτα τη συσκευή στο μέγιστο άνοιγμα της. Για το μέγιστο άνοιγμα της συσκευής, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

- Ανεβάστε το κάλυμμα της συσκευής μέχρι να μπορεί να σταθεί όρθιο χωρίς βοηθητική στήριξη.
- Κατόπιν, τραβήξτε το κάλυμμα προς τα επάνω μέχρι το μέγιστο δυνατό σημείο.
- Τώρα, μπορείτε να ανοίξετε εντελώς το κάλυμμα, ώστε να είναι στην ίδια ευθεία με το κάτω μέρος της συσκευής.

Αυτή είναι η θέση χρήσης του γκριλ. Για να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως ψηστιέρα για βάφλες ή ως τοστιέρα, διπλώστε το επάνω μέρος της προς την αντίθετη φορά από ότι πριν.

Αφού ανοίξετε τη συσκευή στο μέγιστο άνοιγμά της, μπορείτε πολύ εύκολα να αλλάξετε τις πλάκες. Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή επιφάνεια, ανθεκτική στη θερμότητα. Τώρα, μπορείτε να ανοίξετε τη συσκευή. Αλείψτε ελαφρά (μόνο κατά την πρώτη χρήση και μετά από κάθε καθαρισμό) τις πλάκες, χρησιμοποιώντας μαγειρικό λάδι. Κλείστε τη συσκευή και αφήστε τις πλάκες να προθερμανθούν, τοποθετώντας τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στη δεξιά άκρη των διαβαθμίσεών του. Εάν σκοπεύετε να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή ως γκριλ δεν χρειάζεται να την κλείσετε κατά τη φάση της προθέρμανσης. Όταν η λυχνία ένδειξης σβήσει, οι πλάκες έχουν φτάσει στη σωστή θερμοκρασία. Δοκιμάστε να αλλάξετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας μέχρι να βρείτε την ιδανική θερμοκρασία.

ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΨΗΣΤΙΕΡΑ ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ

Σημαντικό:
Περιμένετε μέχρι οι πλάκες να φτάσουν στη σωστή θερμοκρασία. Θα πρέπει πάντοτε να χρησιμοποιείτε τη ζύμη σε θερμοκρασία δωματίου.

Ρευστή ζύμη - χυλός:
Χρησιμοποιήστε μια κουτάλα για να εξασφαλίσετε ότι η ανάγλυφη επιφάνεια της κάτω πλάκας έχει καλυφθεί πλήρως.

Μαλακό μείγμα ζύμης:
Πλάστε 2 βώλους ζύμης και τοποθετήστε τους στο κέντρο της κάθε πλάκας. Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη έχει απλωθεί ομοιόμορφα. Κλείστε τη συσκευή. Η ζύμη ρέει στην ανάγλυφη επιφάνεια και της δεύτερης πλάκας.

Όταν οι βάφλες είναι έτοιμες, βγάλτε τις χρησιμοποιώντας, κατά προτίμηση, ένα πιρούνι με δύο δόντια. Χρειάζεται προσοχή κατά την αφαίρεση ώστε να μην προκαλέσετε βλάβη στην αντικολλητική επίστρωση. Κατά τη διάρκεια του ψησίματος, οι πλάκες θα απομακρυνθούν μεταξύ τους ελαφρά από την πίεση των ατμών. Αυτό είναι φυσιολογικό. Το ψήσιμο πρέπει να γίνεται στην κατάλληλη θερμοκρασία, διαφορετικά οι βάφλες θα κολλήσουν στις πλάκες. Μην ανοίγετε την ψηστιέρα για βάφλες πολύ απότομα διότι υπάρχει πιθανότητα να "σπάσουν" οι βάφλες.

ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΤΟΣΤΙΕΡΑ
Περιμένετε μέχρι οι πλάκες να φτάσουν στη σωστή θερμοκρασία. Τοποθετήστε μια φέτα ψωμί στην κάτω πλάκα και, στη συνέχεια, τοποθετήστε επάνω της τα υλικά του τοστ και τη δεύτερη φέτα ψωμί. Κλείστε τη συσκευή.-Το τοστ σας θα είναι έτοιμο σε 3 περίπου λεπτά. Για να αφαιρέσετε το τοστ θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε, κατά προτίμηση, μια ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα, έτσι ώστε να αποφύγετε τη φθορά της αντικολλητικής επίστρωσης.

ΧΡΗΣΗ ΩΣ ΓΚΡΙΛ
Για να ψήσετε στο γκριλ, προθερμάνετε τη συσκευή κρατώντας την κλειστή, καθώς με αυτόν τον τρόπο θα προθερμανθεί πιο γρήγορα. Όταν οι πλάκες θερμανθούν, ανοίξτε τη συσκευή. Η ανοιχτή θέση ψησίματος (γκριλ) είναι πολύ πρακτική για το μαγείρεμα στην κουζίνα αλλά βολεύει και για χρήση επί του τραπεζιού κατά τη διάρκεια του φαγητού! Επιπλέον, η χρήση του γκριλ είναι ένας πολύ υγιεινός τρόπος ψησίματος καθώς δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε λάδι ή βούτυρο.

Οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος εξαρτώνται από το φαγητό και τα υλικά που έχετε επιλέξει. Βέβαια, μπορείτε να δοκιμάσετε διαφορετικές ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου ψησίματος για να πετύχετε τα βέλτιστα αποτελέσματα.

Τα μικρά κομμάτια κρέατος, ψαριού κ.λπ. ψήνονται πιο γρήγορα από τα μεγαλύτερα.

Γυρίζετε το κρέας και το ψάρι μόνο μια φορά, για να προλάβετε να μην ξεραθεί κατά το ψήσιμο. Για τον ίδιο λόγο είναι καλύτερο να χρησιμοποιείτε σπάτουλα παρά να τα τρυπάτε με πιρούνι.

Για την πλάκα τηγανίσματος, χρησιμοποιήστε μία ξύλινη ή πλαστική σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σύνεργα καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επίστρωση.

Μπορείτε, επίσης, να ψήσετε με τη συσκευή κλειστή. Για να ψήσετε με κλειστή συσκευή, τοποθετήστε το κρέας, το ψάρι, ή τα λοιπά υλικά στην κάτω πλάκα τηγανίσματος πριν να κλείσετε την συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
ΑΠΟΣΥΝΔΕΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΠΡΙΝ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ.
Να καθαρίζετε τη συσκευή κάθε φορά μετά τη χρήση. Αφήστε πρώτα τη συσκευή να κρυώσει τελείως. Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος με ένα υγρό πανί. Καθαρίσετε τις πλάκες με ζεστό νερό και απορρυπαντικό για τα πιάτα. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε με τρεχούμενο νερό βρύσης. Για τον καθαρισμό της αντικολλητικής επίστρωσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα ή δραστικά απορρυπαντικά. Εάν οι πλάκες είναι πολύ βρόμικες θα πρέπει να τις μουλιάσετε σε ζεστό σαπουνόνερο για μισή ώρα.

Μετά από το ψήσιμο στο γκριλ, συνήθως αρκεί να σκουπίσετε τις πλάκες με χαρτί κουζίνας, ενώ η συσκευή είναι ακόμα ζεστή.

Η ΦΘΟΡΑ ΣΤΙΣ ΠΛΑΚΕΣ ΠΟΥ ΠΡΟΚΑΛΕΙΤΕ ΑΠΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΑ ΑΝΤΙΚΕΙΜΕΝΑ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΕΓΓΥΗΣΗ!

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ PRINCESS

* Τοποθετήστε την συσκευή πάνω σε μια σταθερή επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.
* Όταν χρησιμοποιείτε την συσκευή με ανοικτές πλάκες, η θερμοκρασία του τραπεζιού ή του πάγκου της κουζίνας αυξάνεται σε μεγάλο βαθμό. Για τον λόγο αυτό, μην τοποθετείτε ποτέ την συσκευή ανοικτή επάνω σε ακάλυπτες πλαστικές επιφάνειες.
* Ποτέ μη βυθίζετε την συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.
* Η θερμοκρασία της εξωτερικής επιφάνειας της συσκευής ενδέχεται να είναι ιδιαίτερα υψηλή, γι' αυτό τον λόγο πιάνετε τη συσκευή μόνο από τη λαβή της.
* Φροντίστε ώστε η συσκευή να μη βρίσκεται πολύ κοντά στην άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου, έτσι ώστε να μην είναι πιθανός ο κίνδυνος να την παρασύρει κάποιος. Επίσης, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν περνάει από σημείο, όπου θα μπορούσε κάποιος να σκοντάψει σε αυτό.
* Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή όταν αυτή ή το καλώδιο της παρουσιάζει βλάβη. Αντίθετα, στείλετε τη συσκευή στο τμήμα τεχνικής υποστήριξης της εταιρείας μας. Στον συγκεκριμένο τύπο συσκευής, η αντικατάσταση ενός φθαρμένου καλωδίου τροφοδοσίας πρέπει να γίνει μόνο από το τμήμα τεχνικής υποστήριξης της εταιρίας μας, με χρήση ειδικών εργαλείων.
* Μην τοποθετείτε την συσκευή επάνω ή κοντά σε μάτια ή εστίες κουζίνας ή παρόμοιες πηγές θερμότητας.
* Πριν από τον καθαρισμό της συσκευής ή σε περίπτωση εμφάνισης βλάβης, αποσυνδέετε πάντοτε τη συσκευή από την πρίζα.
* Η θερμοκρασία των πλακών φτάνει ιδιαίτερα υψηλά επίπεδα. Γι' αυτό τον λόγο, φροντίστε να τοποθετείτε τη συσκευή σε σημεία που να μην μπορούν να την φτάσουν τα παιδιά και είστε και εσείς οι ίδιοι προσεκτικοί.
* Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα καθαρισμού.
* Χρησιμοποιείτε πάντοτε τη συσκευή σύμφωνα με τις οδηγίες.
* Μη χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή.
* Διατηρείτε το καλώδιο τροφοδοσίας πάντοτε μακριά από τις πλάκες.
* Βεβαιωθείτε ότι τα παιδιά δεν παίζουν με τη συσκευή.
* Η χρήση της συσκευής αυτής από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές, διανοητικές και κινητικές ικανότητες ή έλλειψη πείρας και γνώσης ενδέχεται να αποβεί επικίνδυνη. Τα άτομα που φέρουν την ευθύνη για την ασφάλειά τους θα πρέπει να παρέχουν σαφείς οδηγίες ή να τα επιβλέπουν κατά τη χρήση της συσκευής.

ΜΕΡΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΣΥΝΤΑΓΗ ΓΙΑ ΒΑΦΛΕΣ (για 8 περίπου βάφλες)

Συστατικά:
500 γραμμ. βούτυρο
500 γραμμ. αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
500 γραμμ. ζάχαρη
8 αυγά

Προετοιμασία: Λιώστε το βούτυρο αργά και στη συνέχεια προσθέστε τη ζάχαρη και 8 κρόκους αυγού. Ανακατέψτε τα μέχρι να αποκτήσουν ενιαία κρεμώδη υφή. Χτυπήστε καλά τα ασπράδια. Στη συνέχεια, προσθέστε το κοσκινισμένο αλεύρι και ανακατέψτε το μείγμα μέχρι να πήξει. Στο τέλος, προσθέστε τα χτυπημένα ασπράδια. Το μείγμα είναι έτοιμο για χρήση.

ΤΟΣΤ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ

Υλικά για 4 άτομα:
8 φέτες ψωμί
λίγο βούτυρο ή μαργαρίνη
200 γραμμ. τυρί (για παράδειγμα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μπρι ή γιδοτύρι)
60 γραμμ. καθαρισμένα καρύδια
8 φέτες ζαμπόν ή λεπτές φέτες μπέικον

Προετοιμασία: Απλώστε τη μαργαρίνη ή το βούτυρο στη μία πλευρά του ψωμιού. Τοποθετήστε μια φέτα ψωμί στην τοστιέρα και βάλτε επάνω της λίγο τυρί, μερικά καρύδια και δύο φέτες ζαμπόν ή μπέικον. Τοποθετήστε επάνω στα υλικά την άλλη φέτα ψωμί και κλείστε τη συσκευή. Το τοστ σας θα είναι έτοιμο σε λίγα λεπτά.

ΨΗΤΟ ΚΡΕΑΣ ΜΕ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Υλικά για 4 άτομα: 400 γραμμ. βοδινό κρέας, 400 γραμμ. μοσχαρίσιο κρέας, 1 πεπόνι,1 δεκατόλιτρο σιρόπι πιπερόριζα, 1 πάπρικα, 1 κρεμμύδι, 1 άσπρο λάχανο, 8 μανιτάρια shiitake.
Ρύζι με αρακά: 400 γραμμ. ρύζι, 7 δεκατόλιτρα dashi-kombu, 2 κουταλάκια του γλυκού σάκε, 50 γραμμ. αρακά.
Σάλτσα Goma-zoe: 3 κουταλάκια του γλυκού λευκοί ή μαύροι σπόροι σουσαμιού, 6 κουταλάκια του γλυκού σάλτσα σόγιας, 2 κουταλάκια του γλυκού dashi, χυμός ενός λεμονιού.

Προετοιμασία του κρέατος και των λαχανικών: Κόψτε το βοδινό σε κομμάτια 2 εκατοστών και τοποθετήστε τα σε μια όμορφη πιατέλα. Κόψτε το μοσχαρίσιο κρέας σε λεπτές φέτες και τοποθετήστε το στην πιατέλα με το βοδινό. Αφαιρέστε την ψίχα από το πεπόνι, αφαιρέστε τη φλούδα και περιχύστε με σιρόπι πιπερόριζας τις φέτες του πεπονιού. Κόψτε το κρεμμύδι και την πάπρικα σε ροδέλες (αφαιρέστε τη ψίχα από την πάπρικα), αφαιρέστε το μίσχο από τα μανιτάρια και κόψτε το λάχανο σε λωρίδες. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα λάχανα σε ένα πιάτο.

Προετοιμασία του ρυζιού: Ανακατέψτε το ρύζι με το σάκε και το dashi-kombu και αφήστε τα έτσι για μια ώρα. Στη συνέχεια, βράστε το ρύζι μέχρι να μαλακώσει σύμφωνα με τις οδηγίες στη συσκευασία του. Όταν θα είναι σχεδόν έτοιμο, προσθέστε τον αρακά.

Προθερμάνετε την πλάκα τηγανίσματος θέτοντας τον ρυθμιστή θερμοκρασίας στην υψηλότερη τιμή. Κλείστε την τοστιέρα και ψήστε το κρέας γρήγορα και από τις δύο πλευρές. Στη συνέχεια, ψήστε τα λαχανικά στην πλάκα, αλλά φροντίστε να παραμείνουν τραγανά (ανακατεύετε περιστασιακά με μια ξύλινη σπάτουλα). Τέλος, ψήστε το πεπόνι στην πλάκα, γυρνώντας το τακτικά.

PRINCESS SILVER MULTI SNACK 4-IN-1 ART. 112336

شواية برينسس سيلفر ملتي سناك ٤ وظائف في ١ الصنف ١١٢٣٣٦

اقرأ أولا دليل الاستخدام كلية واحتفظ به لمراجعته في المستقبل. تأكد من أن جهد الشبكة الكهربائية يتوافق مع الجهد المدون على الجهاز. لا توصل الجهاز إلا بمقبس مؤرض.

تعتبر شواية برينسس سيلفر ملتي سناك ٤-في-١ جهازا يشمل ٤ وظائف. بتركيب صفائح الفطائر الـ ٤ * ٤ يصنع الجهاز فطائر، ويمكن استخدام شواية برينسس ملتي سناك ٤-في-١ كصانع سندوتشات بتركيب صفائح التوستي في الجهاز. وأخيرا إذا بسطت الجهاز وركبت صفائح الشي الموردة معه تستخدم الجهاز كشواية. جميع الصفائح مصنوعة من معدن خفيف الوزن مصبوب ومطلي بطبقة مانعة للالتصاق. الشيء الذي يجعل الجهاز سهلا وسريعا في التنظيف دائما. شواية برينسس سيلفر ملتي سناك ٤-في-١ جهاز عملي جدا بفضل المؤشر الضوئي وأداة التحكم الحراري المتغير.

ننصحك بتنظيف الصفائح بماء ساخن والقليل من مادة تنظيف وتجفيفها جيدا قبل الاستخدام. قد تصدر الصفائح بخارا عند الاستخدام الأول وذلك شيء طبيعي عند تسخين عناصر التسخين لأول مرة وتختفي هذه الظاهرة بعد حين.

تغيير الصفائح

عند تثبيت الصفائح بإحكام أو تغييرها من الأفضل أن تبسط الجهاز أولا تماما وتحقق ذلك كالآتي:

- ارفع غطاء الجهاز حتى يبقي قائما بدون أن تمسكه.
- اسحب الغطاء الآن إلى أعلى في نفس الاتجاه إلى آخر ما يذهب.
- يمكنك الآن طي الغطاء حتى يتخذ الوضع الأفقي تماما.

وهذا هو وضع الشي. أما لاستخدامات كصانع فطائر أو صانع سندوتشات اطوي الغطاء إلى الأمام في الترتيب العكسي.

يمكنك تغيير الصفائح بسهولة عندما يكون الجهاز مبسوطا تماما. ضع الجهاز على سطح ثابت صامد للحرارة. يمكنك الآن فتح الجهاز. ادهن الصفائح بالقليل من زيت القلي (فقط في المرة الأولي وبعد التنظيف). أغلق الجهاز وانتظر حتى تسخن الصفائح بضبط أداة التحكم الحراري الموجودة في الجهة اليمنى. إن كنت تستخدم الجهاز للشي لا حاجة لإغلاق الجهاز أثناء التسخين. تصل الصفائح إلى درجة الحرارة المطلوبة عندما ينطفئ المؤشر الضوئي. جرّب أوضاع حرارة مختلفة حتى تجد الوضع الذي تعتبره مثاليا.

الاستخدام كصانع فطائر

هام:
انتظر حتى تصل الصفائح إلى درجة الحرارة المطلوبة. حضّر العجين دائما في درجة حرارة الغرفة.

العجين السائل:
استخدم ملعقة خشبية لبسط العجين جيدا في قالب الصفيحة السفلية وتغطيتها به بما فيه الكفاية.

العجين الصلب:
اعجن كرتين وضعهما في منتصف الصفائح. انتبه إلى توزيع العجين بالتساوي. أغلق الجهاز. يضغط الآن العجين نفسه في الصفيحة العلوية ويتخذ شكل القالب.

عندما تجهز الفطائر يمكنك رفعها ويستحسن استخدام شوكة بسنتين مع مراعاة عدم خدش الطبقة المانعة للالتصاق.

يتولد بعض البخار أثناء القلي ويتسبب الضغط في فتح الصفائح عن بعضها، وهذا شيء طبيعي. اقلي الفطائر على درجة الحرارة الصحيحة وإلا التصقت بالصفائح. ولا تفتح الصفائح مبكرا وإلا انفصلت الفطائر عن بعضها.

الاستخدام كصانع سندوتشات

انتظر حتى تصل الصفائح إلى درجة الحرارة المطلوبة. ضع شريحة الخبز على الصفيحة السفلية ثم الحشو ثم شريحة خبز أخرى. اغلق الجهاز. سيجهز السندوتش بعد حوالي ٣ دقائق. استخدم ملعقة خشبية أو مصنوعة من البلاستك لإخراج السندوتش حتى لا تفسد الطبقة المانعة للالتصاق.

الاستخدام كشواية

عند استخدام الجهاز كشواية سخّنه مسبقا وهو في الوضع المغلق لأنه يسخن بسرعة أكبر بهذه الطريقة. عندما تسخن الصفائح افتح الجهاز. الوضع المفتوح هذا للشواية عملي في المطبخ وكذلك على طاولة الطعام! بالإضافة إلى أنه صحي للشي لأنه لا يستخدم زيتا أو زبدا.

اختار زمن الشي ووضع الحرارة وفقا للوجبات أو المكونات التي ترغب في صنعها، وبالطبع يمكن تجربة أزمنة مختلفة للحصول على أفضل النتائج.

قطع اللحم الصغيرة والسمك وغيرها تجهز بسرعة وتطهو جيدا عن القطع الكبيرة.

قلب قطع اللحم والسمك مرة واحدة فقط لتمنع جفافها بسرعة. ولنفس هذا السبب يستحسن استعمال ملعقة بدلا من شك اللحم بشوكة.
استخدم الأدوات الخشبية أو المصنوعة من البلاستك ولا تستخدم أي أدوات معدنية لتتجنب إتلاف الطبقة المانعة للالتصاق.
ويمكنك الشي أيضا عندما يكون الجهاز مغلقا. تحقق ذلك بوضع اللحم أو السمك أو المكونات على الصفيحة السفلية قبل غلق الجهاز.

التنظيف

أخرج أولا القابس من مقبس الحائط.
نظف الجهاز بعد كل استخدام لكن انتظر دائما حتى يبرد الجهاز. نظف الجهاز من الخارج بفوطة مبللة. أما الصفائح فيمكن تنظيفها بماء ساخن وصابون وشطفها جيدا بالماء النقي. لا تعامل الطبقة المانعة للالتصاق بأدوات حادة أو بمواد تنظيف قوية. إذا كانت الصفائح متسخة جدا يمكنك نقعها في ماء ساخن وصابون لمدة نصف ساعة.

وكثرا ما يكفي أن تمسح الصفائح بورق المطبخ لتنظيفها إن فعلت ذلك مباشرة بعد الشي عندما يكون الجهاز لا يزال ساخنا.

لا يغطي الضمان الضرر الناتج للصفائح من استخدام أدوات حادة.

نصائح الأميرة:

- ضع الجهاز على سطح ثابت ومستقر بالإضافة إلى كونه كذلك صامدا للحرارة.
- إذا استخدمت الجهاز وهو مفتوحا تسخن الطاولة أو السطح الموضوع عليه الجهاز بشدة. لذلك لا تضع الجهاز المفتوح أبدا بدون حماية على سطح بلاستك.
- لا تغمر الجهاز أبدا في الماء أو في أي سائل آخر.
- يسخن الجهاز من الخارج سخونة شديدة فلا تمسك به إلا من المقبض.
- لا تضع الجهاز بالقرب من حرف المنضدة أو طاولة العمل فقد يوقعه فرد عفوا ولا تترك السلك يتدلى بحيث يمكن أن يتعثر عليه أحد أو يشتبك قدمه فيه.
- لا تستخدم الجهاز إن كان تالفا أو كان سلكه تالفا لكن ارسله للإصلاح إلى مركز خدمتنا لتجنب الأخطار. لأن هذا الطراز من الأجهزة لا يمكن إصلاح سلكه التالف إلا بعدة خاصة في حيازة مراكز خدمتنا.
- لا تضع الجهاز فوق صفيحة طبخ ساخنة أو بالقرب منها أو بالقرب من أجهزة مماثلة.
- اخرج دائما القابس من المقبس قبل تنظيف الجهاز أو في حالة عطله.
- تسخن الصفائح سخونة شديدة فامنع الأطفال من الوصول إليها وكن أنت أيضا حذرا.
- لا تستخدم مواد التنظيف الكاشطة أو القوية.
- لا تستخدم الجهاز إلا بالطريقة الموصوفة في دليل الاستخدام.
- لا تستخدم الملحقات التي لم يوصي بها المصنِّع.
- يجب ألا يتلامس السلك بالجهاز أبدا.
- يجب الإشراف علي الأطفال لتتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- **إن استخدم الجهاز أطفال أو معاقون جسمانيا أو حسيا أو عقليا أو حركيا أو من يفتقد الخبرة أو العلم قد يعرضهم إلى أخطار. ويجب إذن على المشرفين عليهم أن يرشدوهم إلى استخدام الجهاز بالتعليمات الواضحة أو الإشراف عليهم.**

بعض الوصفات

وصفة فطائر (لحوالي ٨ فطائر)

المكونات:
٥٠٠ جم زبدة
٥٠٠ جم دقيق قمح ذاتي التخمير
٥٠٠ جم سكر
٨ بيضات

طريقة التحضير: سيح الزبدة وأضف السكر وصفار البيض للبيضات الثمانية. اخلط الكل حتى تحصل على قوام قشدي. اخفق بياض البيض حتى يتصلب. أضف الآن الدقيق المنخول ببطء واخلط حتى تحصل على كتلة سميكة. وفي الآخر أضف بيضات البيض المخلوط. العجين جاهز الآن للاستخدام.

توستي الجوز

المكونات (٤ أنفار)
٨ شرائح خبز وفقا للرغبة
القليل من الزبدة أو المرغرين
٢٠٠ جم جبن (يمكن استخدام جبن بري أو جبن المعز)
٦٠ جم جوز مقشر
٨ شرائح هام أو بيكون

طريقة التحضير: ادهن الخبز من جانب واحد بالزبدة أو المرغرين. ضع شريحة خبز على صفيحة التوستي وضع عليها شريحة جبن وبعض الجوز وبعض شرائح اللحم. ضع شريحة خبز أخرى عليها وأغلق الجهاز. بعد بضعة دقائق يجهز التوستي.

لحم مشوي بالخضر

المكونات لـ ٤ أنفار:
٤٠٠ جم بوفتيك بقري و٤٠٠ جم بوفتيك عجلي وشمامة وعُشر لتر شربات زنجبيل وحبة فلفل حلو وبصلة ورأس كرنب و٨ قطع فطر ياباني شي-تاكي.
أرز بالبسلة: ٤٠٠ جم أرز وسبع أعشار لتر داشي-كمبو وملعقتين كبيرتين من الساكي و٥٠ جم من البسلة.
صلصة جوما-زو: ٣ ملاعق كبيرة من بذور السمسم الأبيض أو الأسمر و٦ ملاعق كبيرة من الصويا وملعقتين من الداشي وعصير ليمونة.

تحضير اللحم والخضر:
قطّع البوفتيك البقري إلى مكعبات حجم ٢ سم ورتبها على صينية جميلة. قطّع بوفتيك العجل إلى شرائح رفيعة ورتبها كذلك على الصينية. أزل بذر الشمامة وقشرها وادهن أجزائها بشربات الزنجبيل. قطّع البصلة والفلفل الحلو إلى حلقات (أزل البذر من الفلفل) وتخلص من سيقان فطر الشي-تاكي وقطّع الكرنب إلى شرائط، ثم ضع الخضر على صينية.

تحضير الأرز:
اخلط الأرز بالساكي والداشي-كمبو واتركه لمدة ساعة. بعد ذلك اغلي الأرز حتى يكاد يجهز وفقا للتعليمات الموجودة على التعبئة. وفي نهاية زمن الطبخ اخلط البسلة فيه.
سخّن صفيحة الشي على أعلى درجة واقلي اللحم على جميع الجوانب بسرعة لغاية ما يكّون قشرة تمنع تسرب مرقته، وبعد ذلك اقلي الخضر على الصفيحة حتى تصبح مقرمشة فقط (قلّب الخضر من آن إلى آخر بملعقة خشبية). وأخيرا اقلي الشمام على الصفيحة مع التقليب.

